Arroz con Leche y Galletas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Arroz con leche

Agua: 4 Tazas
Canela en astilla: 3 Unidades
Leche: 1 Litro
Panela: 200 Gramos
Arroz grano largo: 1 Taza
Azucar: 4 Cucharadas
Dulce de leche: 100 Gramos
Leche Condensada: 200 Gramos
Uvas pasas: 100 Gramos

Galletas

Avena: 115 Gramos
Azucar: 170 grs
Harina: 35 Gramos
Manteca: 115 Gramos
Sal: 1/2 cdta
Coco rallado: 100 Gramos
Huevo: 1 unidad
Polvo de hornear: 1 y 1/2 cdta
Vainilla: 1 cdta

Preparación de la Receta

- En olla a fuego suave colocar **arroz**, agua y azúcar
- Una vez que llegue al punto de ebullición agregar canela, *panela* rallada, uvas pasas y esencia de vainilla.
- Cuando el *arroz* se seque, añadir leche, leche condensada, dulce de leche y continuar la cocción a fuego muy bajo hasta que el *arroz* esté *cocido* y la consistencia esté cremosa.

Galletas Crujientes de Coco y Avena

- Mezclar *Harina*, *avena*, sal, polvo de hornear.
- En batidora con lira mezclar azúcar, *manteca*, *huevo* y vainilla.
- Agregar *harina*, *avena*, sal y polvo de hornear y trabajar hasta formar la masa.
- Dejar reposar por 30 minutos y estirar con palote (5 mm).
- Cortar las galletas con cortante, pintar con *huevo*, espolvorear con coco rallado y cocinar en horno a 170° C por 10 minutos.

Armado

- Servir el *arroz* con leche en porciones individuales con 1 galleta y frutillas fileteadas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-leche-y-galletas