

# 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>