Manjar Blanco con Canela



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua: c/n
Arroz: 1/2 Kilo
Canela: 25 Gramos
Jerez: 1 y 1/2 Taza
Almendra filetada: 200 Gramos
Azucar: 2 Tazas
Leche: 4 Litros

Preparación de la Receta

- En un recipiente, remojar durante 30 minutos el *arroz* y la canela en suficiente agua, hasta cubrirlos.
- Licuar el preparado de *arroz*
- Colarlo, molerlo y colarlo de nuevo, en esta ocasión a través de un paño.
- Poner a *hervir* la leche con el azúcar.
- Agregar el *arroz* molido y colado a la leche azucarada e hirviente
- Mover constantemente hasta que la mezcla espese un poco.
- Añadir el jerez y seguir revolviendo durante un par de minutos
- Vaciar en ramequines, espolvorear con la canela en polvo usando un colador
- Dejar enfriar y decorar con almendras
- Refrigerar hasta el momento de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manjar-blanco-con-canela