

# 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>