

COPÓN ARROZ CON LECHE COCO Y PASAS



Dificultad:
Media



Porciones:
20



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	128 Kcal
Proteínas:	2.9 g
Grasa Total:	2.9 g
Colesterol:	2 mg
H. de Carbono:	23.0 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	33 mg

Ingredientes

- 1 ½ Taza de arroz
- 4 Tazas de agua hirviendo
- 3 Ramas de canela
- 5 Clavos de olor
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Paquete de coco rallado
- 1 ½ Taza de leche SVELTY®
- 1 Paquete de pasas sultanas

Preparación

1 - En una cacerola junta el arroz con las cuatro tazas de agua fría, añade la canela, cascarita de naranja y los clavos de olor. Lleva a fuego medio y cocina durante 20 minutos aproximados removiendo de vez en cuando hasta cocer el arroz completamente.

2 - Agrega de una vez la leche condensada NESTLÉ® y al coco rallado, remueve para homogenizar y cocina durante 3 a 5 minutos para impregnar bien sus sabores. Una vez listo, agrega la leche SVELTY® cocina durante 1 minuto más sin dejar de revolver; retira del fuego y enfría al menos durante 2 horas en refrigeración, y sirve decorando la preparación con pasas sultanas en un copón de postre para compartir!.