

## COPÓN ARROZ CON LECHE COCO Y PASAS



### 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!.



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    |