



Dessert Rice Pudding



Lots of vitamins as well as calcium are some of the benefits coming from this creamy rice pudding. This is also a good way to make the most of the milk since you can freeze this dessert to enjoy it in the next two weeks.

Ingredients

- 1 cup white rice rinsed
- 2 Cinnamon sticks
- 2 tbsp butter
- 2 cups water
- 4 cups milk
- 1/2 tsp salt
- Sweetened condensed milk (14 oz)
- 1 tsp vanilla extract
- 1/2 tsp lemon zest
- 3 small lemon leaves
- Ground cinnamon to serve

Preparation

- 1 In a large saucepan over medium heat add the water and cinnamon, bring to boil, and cook for 10 minutes. Remove cinnamon sticks
- 2 Add the rice, salt, butter, sugar, vanilla extract, 2 cups of milk, and the raisins, cook for 15 minutes, stirring constantly.
- 3 Reduce the heat and add the other 2 cups of milk, the condensed milk, lemon zest and lemon leaves. Stir constantly and cook for about 45 minutes until the rice has a creamy consistency. Let it cool and bring to the refrigerator at least one hour before to serve.
- 4 Serve with ground cinnamon at the top.

Note: You can double or triple this recipe and freeze it for the next two weeks. You can also enjoy it with a spoonful of your favorite jam.



Dessert Rice Pudding



Lots of vitamins as well as calcium are some of the benefits coming from this creamy rice pudding. This is also a good way to make the most of the milk since you can freeze this dessert to enjoy it in the next two weeks.

Ingredients

- 1 cup white rice rinsed
- 2 Cinnamon sticks
- 2 tbsp butter
- 2 cups water
- 4 cups milk
- 1/2 tsp salt
- Sweetened condensed milk (14 oz)
- 1 tsp vanilla extract
- 1/2 tsp lemon zest
- 3 small lemon leaves
- Ground cinnamon to serve

Preparation

- 1 In a large saucepan over medium heat add the water and cinnamon, bring to boil, and cook for 10 minutes. Remove cinnamon sticks
- 2 Add the rice, salt, butter, sugar, vanilla extract, 2 cups of milk, and the raisins, cook for 15 minutes, stirring constantly.
- 3 Reduce the heat and add the other 2 cups of milk, the condensed milk, lemon zest and lemon leaves. Stir constantly and cook for about 45 minutes until the rice has a creamy consistency. Let it cool and bring to the refrigerator at least one hour before to serve.
- 4 Serve with ground cinnamon at the top.

Note: You can double or triple this recipe and freeze it for the next two weeks. You can also enjoy it with a spoonful of your favorite jam.



Postre

Arroz con leche



Muchas vitaminas, así como calcio, son algunos de los beneficios de este cremoso arroz con leche. También es una buena forma de aprovechar la leche, ya que puedes congelar este postre para disfrutarlo en las próximas dos semanas.

Ingredientes

- 1 taza de arroz blanco enjuagado
- 2 astillas de canela
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 tazas de agua
- 4 tazas de leche entera
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 lata de leche condensada azucarada (14oz)
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de uvas pasas
- 1/2 cucharadita de ralladura de limon
- 3 hojas de limon
- Canela en polvo

Preparación

- 1 Llevar a fuego medio una cacerola grande, añadir el agua y la canela, llevar a ebullición y cocinar 10 minutos. Retirar las astillas de canela.
- 2 Añadir el arroz, la sal, la mantequilla, el azúcar, el extracto de vainilla dos tazas de leche y las uvas pasas, cocinar durante 15 minutos mezclando constantemente.
- 3 Reducir el fuego y añadir las otras 2 tazas de leche, la leche condensada, las uvas pasas y la ralladura y hojas de limon. Cocinar durante unos 45 minutos o hasta que el arroz tome una consistencia cremosa. Dejarlo enfriar y llevarlo al refrigerador por lo menos una hora antes de servirlo.
- 4 Servir y decorar con la canela en polvo.

Nota: puedes duplicar o triplicar esta receta para congelarla y usarla durante las dos siguientes semanas. También puedes disfrutarlo con una cucharada de tu favorita mermelada.



Postre

Arroz con leche



Muchas vitaminas, así como calcio, son algunos de los beneficios de este cremoso arroz con leche. También es una buena forma de aprovechar la leche, ya que puedes congelar este postre para disfrutarlo en las próximas dos semanas.

Ingredientes

- 1 taza de arroz blanco enjuagado
- 2 astillas de canela
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 tazas de agua
- 4 tazas de leche entera
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 lata de leche condensada azucarada (14oz)
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de uvas pasas
- 1/2 cucharadita de ralladura de limon
- 3 hojas de limon
- Canela en polvo

Preparación

- 1 Llevar a fuego medio una cacerola grande, añadir el agua y la canela, llevar a ebullición y cocinar 10 minutos. Retirar las astillas de canela.
- 2 Añadir el arroz, la sal, la mantequilla, el azúcar, el extracto de vainilla dos tazas de leche y las uvas pasas, cocinar durante 15 minutos mezclando constantemente.
- 3 Reducir el fuego y añadir las otras 2 tazas de leche, la leche condensada, las uvas pasas y la ralladura y hojas de limon. Cocinar durante unos 45 minutos o hasta que el arroz tome una consistencia cremosa. Dejarlo enfriar y llevarlo al refrigerador por lo menos una hora antes de servirlo.
- 4 Servir y decorar con la canela en polvo.

Nota: puedes duplicar o triplicar esta receta para congelarla y usarla durante las dos siguientes semanas. También puedes disfrutarlo con una cucharada de tu favorita mermelada.