

**INGREDIENTES:**

- 1 ½ taza de arroz blanco
- 2 tazas de agua
- 3 tazas de leche sin lácteos
- 2 palitos de canela
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- ⅓ de taza de sirope de arce o ½ taza de azúcar
- 1 vaina de anís estrellado
- pasas, para decorar
- ¼ de cucharadita de canela molida, para decorar

Arroz con leche

Preparación

1. Enjuague el arroz con agua fría hasta que el agua salga clara. Escorra el exceso de agua.
2. Ponga el agua en una cacerola mediana y llévela a ebullición.
3. Cuando el agua llegue a hervir, añada el arroz. Reducir el fuego a bajo y cocinar, sin tapar, durante 15 minutos.
4. Añadir la leche sin leche, la canela en rama, el extracto de vainilla, el jarabe de arce o el azúcar y el anís estrellado. Cocinar sin tapar a fuego medio durante 15 minutos, removiendo el contenido de la olla de vez en cuando. Cuando el arroz esté listo, retirar las ramas de canela.
5. Rociar con las pasas y la canela molida. Servir.