



Galletas de Arroz Diana

Ingredientes (para 4 personas)

Ingredientes:

- 1 taza de Arroz Diana Vitamor
- 2 tazas de agua
- ½ taza de leche



Preparación

Preparación:

- En una olla agrega el arroz Diana Vitamor, el agua y la leche
- Deja hervir hasta que el arroz este haciendo hoyitos
- Tapa la olla, baja el fuego y deja hasta que quede un poco sopudo.
- Precalienta el horno a 180°C
- Haz pequeñas bolitas de arroz y aplánalas
- Pon las galletas de arroz en un recipiente para horno y cocinalas por 45 minutos
- Sacálas y sirvelas en un plato con tu aderezo favorito

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.