



Pudín de Arroz con Mango y Anís

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Vitamor remojado en agua durante 10 minutos
- 1 taza de leche
- 1 taza de leche condensada
- 1 cucharadita de esencia de coco
- 1 mango maduro
- 4 cucharadas de azúcar blanca
- 4 estrellas de anís



Preparación

1. Calienta la leche y la leche condensada en una olla a fuego medio.
2. Agrega el arroz Diana Vitamor remojado y escurrido con la esencia de coco. Cocina entre 10 a 15 minutos hasta que el arroz este tierno. Revuelve bien y deja enfriar un poco. Cuando esté tibia, lleva esta preparación a moldes individuales o vasos de vidrio y cuando se enfríe por completo consérvala en refrigeración
3. Aparte pela el mango y córtalo en láminas. Calienta un sartén a fuego medio-alto y cocina las láminas de mango junto con el azúcar y el anís estrellado hasta que el mango comience a caramelizar.
4. Cubre los moldes de arroz con leche y con el dulce de mango.
5. Decora con las estrellas de anís.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.