



## Arroz con dulce

### Ingredientes:

Remojar 1 hora antes

1 taza de arroz jazmin

1/2 taza de leche de coco light

Mezclar en un caldero mediano

1 cdta de canela en polvo

1 cdta de clavos dulces

1 cda de vainilla

1 taza de azucar turbinada

1 pizca de sal

1/4 taza de pasa

1 litro de leche de coco light

1 taza de vino de cocinar

1 cdta de ralladura de limon

### Procedimiento

Cocinar a fuego alto hasta q hierva moviendo ocasionalmente.

Luego anada el arroz y mezcle bien. Cocine a fuego mediano hasta q hierva luego baje el fuego y cocinar por 1 hora.

Enfriar un poco y pasar a una fuente de cristal. Coloque la fuente

En la nevera hasta que el arroz este bien frio adorne con cascara de canela

Y espolvoree queso parmesano de soya.