

Paletas de hielo de arroz con leche

Ingredientes	
Arroz	300g
Leche entera	200g
Azúcar	500g
Crema para batir	600ml
Agua	1L
Canela en polvo	40g
Concentrado Vainilla Palapa	20ml
Concentrado de Plátano E-15	6 ml
Pasitas	200g
Palillos para paleta	
Bolsitas para paleta	

Rendimiento Aproximado:
2.6 kg
2.4 L
20 paletas de 120 ml (4oz)

**Disponibles en
La Tiendita
Essentials**

Modo de preparación

- 1.- Remojar el arroz en el agua durante una hora.
- 2.- Coloque el arroz ya remojado en una cacerola, llévelo al fuego y deje que se evapore el agua.
- 3.- Añada la leche y el azúcar; manténgalos a fuego bajo hasta que esté cocido el arroz.
- 4.- Lleve todo a un bowl; agregue la crema batida y el Concentrado Vainilla Palapa Deiman e incorpore todos los ingredientes
- 5.- Rellene los moldes hasta la mitad, coloque pasitas y canela dentro y rellene nuevamente.
- 6.- Llévelos al fabricante y déjelos el tiempo recomendado por el fabricante, coloque los palillos.
- 7.- Desmoldar y colocar en bolsita individual para evitar se quemen.