

# ARROZ CON LECHE ESTILO TIRAMISÚ

## Ingredientes:

### Rinde: 10 vasos

- 1 taza de arroz
- 4 tazas de agua
- 1 lata de leche evaporada (300 ml)
- 50 ml de leche 0% grasa
- 1 lata de leche condensada \*sin azúcar
- 60 g taza de Natuvia Granulado
- 3 yemas de huevo
- 1 cda de café soluble
- 1 cda de extracto de vainilla
- 4 onzas de queso mascarpone
- 3 cdas de chocolate amargo rallado
- 1 cda de cacao amargo en polvo

1. Colocá el arroz en un colador y enjuagalo con agua. En una olla de fondo grueso, llevá el agua con una pizca de sal al fuego. Cuando comience a hervir, añadí el arroz escurrido. Cociná a fuego moderado hasta que el agua se haya evaporado por completo.
2. Agregá la leche evaporada, la leche condensada, leche sin grasa, Natuvia Granulado, las yemas mezcladas con un poco de la mezcla de leches, y el café soluble. Revolvé bien hasta que todo quede bien integrado y espeso.
3. Incorporá la vainilla y el queso mascarpone, mezclando nuevamente hasta que la preparación esté bien cremosa. Serví en tazones individuales y cubrí con el chocolate rallado por encima.