

# Arroz Con Dulce

## Ingredientes:

- 3 tazas de arroz **grano corto**
- 3 ½ tazas de leche de coco de lata
- 2 ½ tazas de agua
- 4 rajas de canela
- 12 clavos de especias
- 3 pedazos de jengibre de 2" machacados
- 2 cucharaditas de sal
- 3 tazas de azúcar morena o Brown
- ½ taza de pasas
- ½ taza de leche de coco - esta leche se agrega al final

## Procedimiento:

1. Ponga el arroz en agua (en remojo) por dos horas, luego cuele el arroz.
2. En una olla ponga el agua, canela, jengibre a hervir, luego cuele. El líquido lo pone en un caldero grande, agregue 3 ½ tazas de leche de coco, la sal, el azúcar, las pasas y ponga a fuego mediano.
3. Cuando este caliente agregue el arroz que fue colado después de estar en remojo por dos horas y el resto de los ingredientes moviendo constantemente.
4. Cuando se haya secado, retire del fuego y agregue la ½ taza de leche de coco mezcle todo bien.
5. Luego viértalo en los moldes o platos y deje enfriar a temperatura ambiente, cuando este frio empolve con canela en polvo.