

# ARROZ CON LECHE DE COCO

## y compota de manzana



---

**Preparación :** 15 min - **Reposo :** - - **Cocción :** 35 min - **Material :** -

---

**Ingredientes :** 6/8 PERSONAS

- 650 ml de leche - 100 ml de leche de coco - 120 g de arroz especial repostería - 1 rama de canela - 1 cucharadita de esencia de vainilla - 50 g de azúcar - PARA LA COMPOTA DE MANZANA - 200 g de manzanas troceadas - 100 g de azúcar mascabado - 25 ml de agua

---

1. Introducir en la olla el arroz, la leche, la leche de coco, la canela y el azúcar y programar EXPERTO, 30 minutos/velocidad 2A/100°C. Reservar en un cuenco aparte.
2. Lavar la olla e introducir las manzanas cortadas en dados pequeños, el azúcar mascabado y el agua y programar EXPERTO, 15 minutos/velocidad 2A/110°C.
3. Verter en el fondo de los vasitos o ramequines una cucharada de compota de manzana y rellenar con el arroz con leche. Servir frío o templado.

**Consejo del chef :**

Es imprescindible utilizar un arroz especial para postres.

