

Pudding farro



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **3**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pudding-farro>

Preparación

Cocine ael arroz en agua sin sal. Enjuagar y dejar de lado. Hierva agua y verter dentro las pasas. Deje en remojo durante 5 minutos, y escurrir. Combine el arroz, las pasas, la crema de leche, el azúcar negro, la canela, la esencia de vainilla, las nueces y una cantidad mínima de sal en una cacerola mediana.

Revuelva a fuego medio hasta que se caliente por todas partes. Fuente:

<http://www.savorysimple.net/>

Ingredientes

- 1 taza/s Arroz farro
- 1/4 taza/s Pasas
- 3/4 taza/s Crema de leche
- 3 cucharada/s Azúcar negra
- 1/2 cucharadita/s Canela
- 1/4 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/4 taza/s Nueces picadas tostadas
- 1 cantidad mínima Sal

Categorías

Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Exótica, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Postre, Dulces

