

## ARROZ CON LECHE Y CHOCOLATE

INGREDIENTES	Para 4 personas	Por persona
• Leche semidesnatada	1 l	250 ml.
• Arroz normal	100 g.	25 g.
• Stevia en polvo	1 Cucharita de café.	¼ cucharadita café
• Ralladura de naranja	2 cucharadas soperas	
• Chocolate sin leche 70%	100 g	25 g.
• Vainilla		

### ELABORACIÓN

Se pone en un recipiente la leche con el arroz y la vainilla, con poco fuego; cuando lleva 20 minutos se añade la Stevia y se continúa cocinando 10 minutos más, luego se aparta de la lumbre y se le añade la ralladura de naranja y 15 minutos después, el chocolate pero ya fuera de la lumbre y sin dejar de moverlo.

Puede tomarse caliente o frío

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por persona:
Kilocalorías	279 Kcal
Hidratos de Carbono	37 g.
Raciones de Hidratos de Carbono	4 R.
Proteínas	11 g.
Grasa	9,5 g.

Receta de: Cati Aguiló para Talleres Cocina ADIBA