

## HORCHATA DE ARROZ

### Ingredientes

- 1  $\frac{1}{3}$  tazas de arroz blanco de grano largo sin cocer
- 2 ramas de canela enteras
- 4 tazas de agua
- 1 taza de leche (Puedes sustituirla por leche de almendra, o la que te guste mas, y queda buenísima)
- $\frac{1}{3}$  taza de leche evaporada
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1/2 taza de azúcar granulada ( o menos de acuerdo al gusto)
- Hielo
- Canela molida, para decorar
- Ralladura de limón



### Instrucciones:

1. Combina el arroz, las ramas de canela y 2 tazas de agua en una licuadora. Licua hasta que el arroz y las ramas de canela estén aproximadamente molidos (de 1 a 2 minutos). Agrega las 2 tazas de agua restantes y licúa nuevamente.
2. Deja que la mezcla de arroz se remoje a temperatura ambiente durante al menos 8 horas, o durante la noche.
3. Una vez que la mezcla de arroz se haya remojado durante al menos 8 horas, viertela a través de un colador de malla fina en una jarra o pichel. Desecha el arroz y los sólidos de la canela en rajas y enjuaga bien el colador. Cuela la mezcla una vez más, solo para asegurarte de que la horchata no esté arenosa.
4. Agrega la leche, la vainilla y el azúcar, y la ralladura de 1 limón, luego enfría y listo para servir. Sirve sobre abundante hielo con una pizca de canela molida encima y disfrútala!