

Manjar blanco

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marcela

INGREDIENTES

0	
55 gr	Arroz — remojado tres días y molido fino
3 kg	Azúcar
4	Higos — o brevas caladas y cortados en cascos
15 litro/s	Leche
	Sal
120 gr	Pasas de uva

ELABORACIÓN

De una región de Colombia

Se disuelve el arroz en la leche, se le agrega el azúcar y la salsa, se pone al fuego en paila de cobre. Se comienza a revolver con cuchara de palo sin detenerse hasta que se vea el fondo de la paila. Se le agregan las pasas y se baja.

Se vierte el preparado en recipientes y se le agregan las brevas.