

Manjar blanco

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.