

アロスコンレチェ



材料 (5-6人前)

米	1カップ
牛乳	1L
砂糖	160g
レモン	1個
シナモンスティック	1/2本
シナモンパウダー	小さじ1杯

■作り方

- 鍋に米、牛乳、シナモンスティック (※)、レモンの皮を入れ、中火にかける
→レモンの皮は後で取り出しやすいよう、大きめに切るのがおすすめ
白い部分が入らないよう、表面の黄色い部分を切り落としましょう。
→お米が鍋にこびりつかないように、常に混ぜ続けること
- 沸騰してきたら弱火にして、30分程度かきまぜ続ける
- お米が柔らかくなったら、砂糖を入れて混ぜる
→ (※) シナモンスティックがない場合は、ここでシナモンパウダーを入れましょう
- 水分がなくなってきたら火を止め、シナモンスティックとレモンの皮を取り出します
- お好みでシナモンパウダーをかけたら出来上がり！