



Manjar Blanco

Description

Here is a delicious sweet, also known as Manjar de Leche or simply Manjar. It's similar to Blancmange, Toffe or Dulce de Leche. Very popular in the west area of Colombia.

Manjar Blanco or Milky Blancmange (English version below)

Ingredientes

- 2 litros de leche
- 250 gramos de panela o azúcar morena
- 5 cucharadas de arroz
- 1/2 taza de agua
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 pizca de sal
- Azúcar blanca

Preparación

1. Colocar el arroz en remojado con agua por lo menos por 2 horas.
2. Luego cocinarlo en media taza de agua, la pizca de sal y cuando esté bien blando, licuarlo finamente sin el agua.
3. Colocar la leche en una paila, agregar la canela, panela o el azúcar y colocar a fuego medio.
4. Cuando este hirviendo, agregar la mezcla de arroz y batir constantemente con una cuchara de palo.
5. Continuar este procedimiento, hasta que al revolver la mezcla se pueda ver el fondo de la paila.
6. Se baja del fuego y se coloca el manjar a enfriar en un recipiente resistente al calor.
7. Luego esparcir un poco de azúcar blanca por encima para que ayude a formar la corteza.
8. Dejar enfriar y consumir.

Milky Blancmange (English version)

Ingredients

- 2 litres of milk
- 250 grams of brown sugar or brown sugar
- 5 tablespoons of rice
- 1/2 cup water
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1 pinch of salt

Preparation

1. Soak the rice in water for at least 2 hours.
2. Then cook it in half a cup of water, the pinch of salt and when it is very soft, finely liquefy without water.
3. Place milk in a pan, add ground cinnamon, brown sugar and sugar and place over medium heat.
4. Bring to a boil, add the rice mixture and stir constantly with a wooden spoon.
5. Continue this procedure until the stir the mixture can see the bottom of the pan.
6. Take off the heat and place the dish to cool in a heatproof bowl.
7. Then sprinkle a little white sugar on top to help form the crust.
8. Let it cool down and then eat.