

## Tradicionales

# Masato

---

## Ingredientes

- # 4 libras de azúcar
- # 2 libras de arroz lavado
- # 8 litros de agua
- # 6 clavos de olor
- # 4 astillas de canela
- # Harina de trigo libra

## Preparación

Se prepara un almíbar con un litro de agua y el azúcar. El arroz se pone a cocinar en los siete litros de agua restantes, durante 30 minutos. Se cuela conservando el agua y se pasa por un cernidor.

Se incorpora al agua de arroz los clavos, la canela, el almíbar y la harina de trigo. Se deja cocinar a fuego lento por 30 minutos, revolviendo con cuchara de palo. Se deja enfriar y se sirve a la temperatura ambiente o si se desea con hielo picado.