

Receta de Pastel De Arroz Con Leche

22 Abr 2014



Buenos días, de nuevo tenemos otro fin de semana por delante y como parece que va a hacer calorcito, pues os dejo este postre que resulta muy fresquito y apetitoso.

Ingredientes

- Arroz bomba (150grs.)
- Leche entera o semi (un litro)
- Gelatina en láminas (tres)
- Azúcar (130grs.)
- Cáscara de limón
- Nata líquida (250ml)
- Claras de huevo (tres)
- Canela en rama y en polvo
- Base de bizcocho

Modo de Preparación

1. Poner a hervir la leche con la rama de canela y la cáscara de limón, echar el arroz y dejar cocer durante 25 ó 30 minutos
 2. Hidratar las láminas de gelatina y escurrirlas bien, añadirlas al arroz junto con la nata, quitar la rama de canela y la cáscara de limón
 3. Montar las claras de huevo a punto de nieve y añadirlas suavemente a la mezcla
 4. En un molde desmontable, colocar la base de bizcocho y verter sobre él, la mezcla de arroz con leche y dejar enfriar, después meter al frigorífico para que se endurezca (mejor de un día para otro)
 5. Desmoldar y decorar a vuestro gusto con canela en polvo y servir muy fresquito
-