

Delicias de Arroz con Leche

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

INGREDIENTES

0

1 litro/s Nata - líquida

400 gr Azúcar

200 gr Arroz - cocido

0,50 cucharadita/s Canela molida

cucharadita/s Ralladura limón

Galletas - redondas

ELABORACIÓN

Aunque esto puede dar idea para hacer otros postres lo ideal seria tener unos moldes iguales a estos que se llaman bombas y son de goma para poder desmoldarlos bien.

Se pone a cocer el arroz en agua con un poco de sal, una vez tierno escurrir bien y poner a enfriar.

Mientras ponemos a montar la nata con el azúcar cuando este a medio montar añadir la raspadura de limón y la canela molida, un poco antes de que este del todo montada añadir el arroz hervido ya frío y terminar de montar la nata como normalmente se hace.

Sobre los moldes poner esta nata con el arroz hasta arriba y tapar con una galleta redonda.

Meter al congelador y cuando este congelado desmoldar, poner sobre ellas unas tiritas de chocolate, poner con una manga pastelera un punto encima con la misma nata y con un dedo mojado en canela molida presionar sobre el punto de nata para que quede manchado.