

Helado de arroz con leche

TIEMPO DE PREPARACIÓN: THERMOMIX 8 M + 2 HORAS DE CONGELACIÓN



Ingredientes (para 4 personas)

3 claras de huevo
Unas gotas de limón
Una pizca de sal
120 g de azúcar
500 g de arroz con leche frío (también puede ser congelado)
200 g de nata para montar

Preparación

> Coloque la mariposa en las cuchillas y ponga en el vaso las claras junto con el limón, la sal y el azúcar para montarlas. Programe 4 minutos, 37", velocidad 3 1/2.

Acabado el tiempo, programe otros 4 minutos a la misma velocidad sin temperatura. Vierta en un bol y reserve.

> Retire la mariposa, ponga en el vaso el arroz con leche y la nata. Mezcle 30 segundos en velocidad 3 1/2 (si no quiere que se noten los granitos de arroz, triture en velocidad 7). Incorpore este preparado al bol con las claras montadas y mezcle delicadamente con la espátula hasta que quede homogéneo.

> Forre un molde de plum-cake, de unos 25 x 12 cm aproximadamente, con film transparente y vierta en él la mezcla. Manténgalo en el congelador durante dos horas como mínimo.

Sugerencia: esta es una magnífica receta de aprovechamiento. Si tiene restos de arroz con leche, añada un poco de nata y tritúrelo en velocidad 7. Congélelo en cubiteras.

Receta de Evangelina Isa González (Santander)

Mari Carmen 918454334 661583431

<http://www.todothermomix.com> Mari-Carmen@todothermomix.com