

**Creador:** Cherinesrc



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si la crema queda floja pon una cucharada de maicena en un vaso de leche fría, disolver, añadir a la crema y llevarlo a ebullición otra vez.

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- -50g de mantequilla
- -1l y ½ de leche
- -1 Bizcocho como lo hagáis normalmente o lo compráis echo.
- -3 sobres de cuajada
- -2 cascaras de limón
- -2 canela en caña
- -2 cucharadas de canela
- -250g de azúcar
- -250g de arroz

**Preparación:**

## Paso 1

Previamente hacer el bizcocho cortar los bordes y dividir en dos o tres planchas. **ELABORACIÓN DEL ARROZ CON LECHE:** 1º-En un cazo, poner a calentar 1/2 litro Leche entera con 1 Canela en rama y 1 Cáscaras de limón . Cuando llegue a ebullición añadir el Arroz . Cuando el Arroz , esté blando, añadimos el Azúcar 2º-Sacar las Cáscaras de limón y la Canela en rama y con la batidora trituramos el arroz sin dejar grumos. Poner más leche si quedara demasiado espeso. 3º Disolvemos la Cuajada , en ½ l Leche y volvemos a poner el arroz al fuego, sin dejar de mover, cuando llegue a ebullición, añadimos la cuajada con la leche. Cuando llegue a ebullición, quitar del fuego.

## Paso 2

**MONTAJE DE LA TARTA:** 1º-En un molde desmontable, ponemos 1 plancha de bizcocho remojado con el almíbar y vertemos ¾ del contenido de la mezcla anterior, colocamos la otra plancha y encima ponemos el

*resto del arroz. 2º-Dejamos enfriar al menos 3 horas (mejor de un día para otro). Una vez frío desmoldamos y cubrimos con azúcar y canela y luego quemamos con el quemador. Podemos decorar el borde con nata o merengue, yo opté por dejarla tal cual.*