

TARTA DE ARROZ CON LECHE Y CAPUCHINO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Belen Fernandez



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

YO DEJO EL ARROZ CON LECHE BIEN
GUISADO Y JUGOSO.

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 200 GR. de ARROZ
- 1 L. de LECHE
- A GUSTO de AZÚCAR
- 1 CASCARA DE LIMÓN, SOLO LO AMARILLO
- 1 CASCARA DE NARANJA
- 1 RAMA DE CANELA
- 10 HOJAS DE GELATINA
- 500 MI. de NATA PARA MONTAR
- 3 CLARAS DE HUEVO
- 3 SOBRES CAFÉ CAPUCHINO

Preparación:

Paso 1

En primer lugar hacemos el arroz con leche, mientras ponemos la gelatina a hidratar en agua fría. Dos minutos antes de terminar el arroz agregamos el café capuchino y las hojas de gelatina, removemos y lo trituramos. Por un lado montamos la nata y reservamos, montamos las claras de huevo y cuando el arroz este tibio juntamos la nata y el merenge con el arroz y mezclamos con movimientos envolventes. ya tendremos un molde desmontable con una base de galletas y mantequilla, trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla, lo extendemos sobre toda la base del molde. Vertemos la mezcla sobre la base de galletas, la metemos en la nevera y dejamos enfriar durante al menos seis horas, mejor de un día para otro. Para decorarla he cubierto la tarta con cola cao y el dibujo con azúcar glass.