Rollitos de cremita de arroz

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la crema de arroz:
- 55 g de arroz
- 5 dl de leche
- 1 vaina de vainilla
- 60 g de azúcar
- 20 g de coco rallado
- Para formar los rollitos:
- 4 obleas de pasta china
- 50 g de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Poner en el fuego una cacerola con el arroz, la leche y la vainilla abierta. Cocer a fuego lento hasta que el grano este tierno (12-18 min). Añadir el azúcar, el coco y prolongar la cocción hasta que espese. Remover de vez en cuando durante la cocción. Dejar enfriar. Pincelar las obleas de pasta china con mantequilla derretida. Cortar en 4 porciones iguales y coronar con una cucharada de crema de arroz. Cerrar formando un paquete y hornear hasta que estén doraditos.