

Tarta de arroz con leche



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

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Cobra



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 cascarras 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.