NUESTRAS RECETAS

MILHOJAS ABIZCOCHADO CON CREMA DE ARROZ PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 125 grs. Harina de avena sabor café
- 1 huevo
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cuchara de AOVE
- 1/2 vaso de Crema de arroz con leche Panizo

PREPARACIÓN:

1. **Mezcla inicial y microondas**: Mezcla todos los ingredientes de la receta de manera uniforme. Coloca la mezcla en un recipiente apto para microondas y caliéntalo en el microondas durante aproximadamente 3 minutos.

2. **Enfriamiento de la mezcla**: Una vez calentada, retira la mezcla del microondas y deja que se enfríe a temperatura ambiente. Es importante esperar hasta que esté completamente fría antes de proceder con el siguiente paso.

3. **Creación de las capas**: Prepara las capas en el orden que prefieras. Por ejemplo, coloca una capa de yogur griego en el fondo, seguida de una capa de melocotón y luego una capa de higos. Puedes utilizar otra fruta fresca que prefieras. Repite este proceso hasta que hayas usado toda la mezcla y hayas logrado el grosor de capa deseado para cada ingrediente.

Ahora estás listo para disfrutar de tu deliciosa preparación con capas de yogur griego, melocotón e higos. ¡Buen provecho!