NUESTRAS RECETAS

GALLETAS DE CREMA DE ARROZ CON LECHE PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 125 gr de harina de almendra
- 150 gr de harina de avena
- 75 gr de harina de repostería
- 100 gr de azúcar
- 1 taza de arroz con leche
- Dos cucharadas de crema de arroz Panizo
- 1 huevo
- 1 cucharadita de canela
- 1cucharadita de bicarbonato
- 60 gr de margarina
- Ralladura de 1 limón
- Azúcar glacé

PREPARACIÓN:

1. Mezcla en un bol el azúcar con el huevo.

2. Añade las harinas, el bicarbonato, la margarina derretida, el arroz con leche previamente batido y la Crema de Arroz Panizo.

3. Aromatiza con canela y ralladura de limón y mezcla todo bien.

4. Deja reposar unas dos horas y después forma bolitas, emborrízalas con azúcar glacé.

5. Coloca sobre papel de horno y hornea unos 12 minutos a 180 grados con el horno ya caliente.

6. Deja enfriar sobre una rejilla y ¡a disfrutar!