



NUESTRAS RECETAS

HELADO DE CREMA DE ARROZ PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 250 ml leche entera
- 200 ml nata
- 75 ml Crema de Arroz Panizo
- 1 cucharadita maicena
- 2 cucharaditas de miel
- 1 cucharadita de canela

PREPARACIÓN:

Primero disolvemos 1 cucharadita de maicena en 50 ml de leche fría. En un cazo ponemos la Crema de Arroz Panizo, la nata y el resto de la leche, incorporamos la miel y la llevamos a ebullición.

Cuando empieza a hervir añadimos la mezcla de maicena y leche y mezclamos bien. Mantenemos en ebullición hasta que la crema espese, removiendo con unas varillas para que el helado no se pegue al cazo.

Pasados unos 15 minutos apagamos y dejamos enfriar. Ponemos un film pegado a la mezcla para que no salga costra.

Metemos en la heladora y al congelador unas 3 horas. Si no tenéis heladora, se puede meter el helado en un tupper en el congelador, removiendo cada 30 minutos para que no salga hielo.