NUESTRAS RECETAS

CHEESECAKE DE ARROZ CON LECHE (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

Arroz con leche:

- 550 g de leche entera
- 30 gr de Crema de Arroz con leche Panizo.
- 70 g de arroz de grano redondo
- 1 tira de piel de limón (solo la parte amarilla)
- 1 tira de piel de naranja (solo la parte naranja)
- ½ palo de canela
- 80 g de azúcar
- 20 g de mantequilla (opcional)
- canela molida para espolvorear

Cheesecake:

- 500 gr queso Philadelphia
- 500 gr queso
- 200 azúcar
- 4 huevos medianos
- 500 grs. de arroz con leche
- 2 cucharadas de harina
- 60 grs. nata para montar (35% M.G)

Cobertura:

- 200 grs. de arroz con leche
- Azúcar blanquilla

PREPARACIÓN:

Arroz con leche:
Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso la leche, el arroz, la piel de limón y de naranja, la canela y la Crema de Arroz. Programe 40 min/90°C/giro inverso /vel. cuchara.

Añada el azúcar y la mantequilla. Programe 8 min/90°C/giro inverso/vel cuchara.

Vierta en una fuente pequeña y reserve.

Lavamos el vaso.

Calentar el horno a 180°C calor arriba y abajo y forrar el molde de 23 cm con papel vegetal.

Cheesecake:
Batir la mezcla de quesos con el azúcar. Incorporamos los huevos uno a uno sin dejar de batir y a continuación echamos el arroz con leche completamente frío y mezclar con cuidado. Echar la harina y la nata.
Verter toda la mezcla en el molde y hornear durante 60 min

Una vez fría echar el resto de arroz con leche por encima . Espolvorear con azúcar y quemar con un soplete