

PUDING DE ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

1 cub. de arroz

2 cub. de azúcar

3 huevos

9 cub. de leche

la piel de un limón

una pizca de sal

caramelo líquido.

PREPARACIÓN

Triturar el arroz, técnica 5-7-9 y reservar en un cuenco.

Triturar el azúcar técnica 5-7-9, añadir la ralladura de limón y repetir.

Añadimos todos los ingredientes, excepto el caramelo y programamos 15 minutos 100 grados velocidad 1.

Si utilizais la Thermomix antigua la 3300, echar solo 6 cubiletes de leche, y añadir el resto cuando acabe la cocción, ya sabeis que tiene menos capacidad.

Caramelizamos un molde de corona y echamos la mezcla en el molde.

Dejamos enfriar en el frigorífico hasta que esté bien cuajado.