

TARTA DE ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES

galletas María o napolitanas

800 g de agua

200 g de arroz

canela y cáscara de limón

500 g de leche condensada

200 g de nata líquida

2 laminas de gelatina neutra

PREPARACIÓN

1º Pulverizar las galletas con un poco de margarina en velocidades 5-7-9

Ponerlas en un molde desmontable de bizcocho y meterlo en el horno a 175º durante 10 minutos.

2º Poner en el vaso de la Thermomix la mariposa y añadir el agua, arroz, canela en rama y piel del limón. Programar 25 minutos, temperatura 100 y velocidad 1.

3º Cuando acabe sacar la mariposa, la canela y la piel del limón y echar la nata y la leche condensada, las laminas de gelatina (estas deben haber estado en remojo unos minutos, escurrirlas bien antes de echarlas) y se ponen a mezclar todo durante 30 segundos en velocidad 2 1/2

4º Se vuelca en el molde preparado ya con la base de galletas y se desmolda al día siguiente. Echar por encima canela molida.