NUESTRAS RECETAS

HELADO DE CREMA DE ARROZ PANIZO (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

- 250 ml de Leche entera
- 200 ml de nata líquida
- 75 ml de Crema de Arroz Panizo
- Una cucharada pequeña de Maizena
- Dos cucharadas pequeñas de miel o dos cucharadas medianas de azúcar glass

PREPARACIÓN:

Disolvemos la maizena en 50 ml de leche fría. En un cazo, mezclamos la Crema de Arroz con la nata líquida y el resto de la leche entera y añadimos la miel o el azúcar glass.

Cuando hierva, incorporamos la leche con la maizena disuelta y mezclamos bien. Mantenemos nuestra mezcla en el punto de ebullición hasta que espese, removiendo con las varillas para evitar que se pegue.

Transcurridos alrededor de 20 minutos, cuando veamos que la mezcla ha espesado lo suficiente, apagamos el fuego y dejamos que la crema se enfríe. A continuación podemos verter la mezcla en un recipiente y llevarlo al congelador, removiendo cada 2 horas aproximadamente para evitar que se formen cristales, como en cualquier otra elaboración de helado casero.

Servimos con un poco de canela en polvo para decorar y para acentuar su sabor.