



NUESTRAS RECETAS

TARTA DE CREMA DE ARROZ PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 2 vasos de arroz con leche
- 6 huevos
- 1/2 ralladura de limón
- Canela (opcional para decorar)
- 500g leche condensada
- 500ml de leche entera
- 1 cucharadita esencia de vainilla
- Caramelo
- 150ml Crema de Arroz Panizo

PREPARACIÓN:

Precalentamos el horno a 180°C con calor arriba y abajo y con una bandeja con agua (para el baño María). En el recipiente donde haremos el flan, echamos caramelo hasta cubrir la base.

En un vaso batidor (o bol con batidora de mano) echamos el arroz con leche, los huevos, la ralladura de limón, la leche condensada, la leche entera, la esencia de vainilla y la Crema de Arroz Panizo.

Mezclamos todo y vertemos en el recipiente con el caramelo.

Metemos al horno durante unos 40 minutos, comprobando cómo se va haciendo y pinchando hasta que el cuchillo salga limpio.

Una vez hecho lo sacamos y dejamos enfriar.

Cuando esté enfriado cubrimos con papel film y metemos en el frigorífico 5 horas.

Pasado ese tiempo podremos desmoldarlo y disfrutarlo.