Helado de arroz con leche

Esta es una magnífica receta de aprovechamiento! Si tenéis restos de arroz con leche, añadir un poco de nata tritura en velocidad 7 y al congelador!!

INGREDIENTES:

- 3 claras de huevo
- unas gotas de limón
- una pizca de sal
- 120 gr de azúcar
- 500 gr de arroz con leche frío
- 200 gr de nata para montar

PREPARACIÓN:

1. Coloque ***la mariposa*** en las cuchillas y ponga en el vaso las claras, junto con el limón, la sal y el azúcar para montarlas. Programe entonces **4 min/37ºC/vel 3 ½.** Acabado el tiempo, programe otros **4 min a la misma velocidad pero esta vez sin temperatura**. Vierta en un bol y reserve.
2. ***Retire la mariposa***, ponga en el vaso el arroz con leche y la nata. Mezcle **30 seg/vel 3** ½ *(en este paso si no quiere que se noten los granos de arroz triture en vel 7)*. Incorpore esta mezcla al bol con las claras montadas y mezcle delicadamente con una espátula intentando que no se bajen las claras.
3. Forre un molde de plum cake, de unos 25 x 12 cm aproximadamente, con film transparente y vierta la mezcla. Manténgalo en el congelador durante 2 horas como mínimo.

Receta de Evangelina Isa González (Santander) publicada en "Las Recetas de nuestras Presentadoras"

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/

Thermomix