

HELADO DE ARROZ CON LECHE



INGREDIENTES:

- 3 Claras de huevo
- Unas gotas de limón
- 1 pizca de sal
- 120 gr de azúcar
- 500 gr de arroz con leche frío (también puede ser congelado)
- 200 gr nata para montar

PREPARACIÓN:

- 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 **4 min / 37 / Vel 3.5**. Acabado el tiempo, programe otros **4 min / Vel 3.5**. Vierta en un bol y reserve
- Retire la mariposa, ponga en el vaso el arroz con leche y la nata. Mezcle **30 seg / vel 3.5** (si no quiere que se noten los granitos de arroz , triture a velocidad 7). Incorpore este preparado al bol con las claras montadas y mezcle delicadamente con la espátula hasta que quede homogéneo
- Forre un molde de plum-cake , de unos 25 x 12 cm aproximadamente, con film transparente y vierta en él la mezcla. Manténgalo en el congelador durante dos horas como mínimo

