

MOUSSE DE ARROZ, NARANJA Y VAINILLA



Ingredientes para 4 comensales

Arroz:	150 g
Piel de limón:	1/2 u.
Canela en rama:	1 u.
Leche de arroz:	300 ml
Azúcar:	50 g
Ralladura de naranja:	2 u.
Hojas de gelatina:	4 g (1 u.)
Nata:	200 ml
Azúcar:	50 g
PediaSure Drink-Sabor vainilla:	200 ml (1 botellita)

Preparación

1. Cocer el arroz en agua hirviendo aromatizada con la piel de limón y la rama de canela durante 25 min. Escurrirlo sin pasarlo por agua.
Observación.: El arroz debe quedar bien cocido
2. Calentar la leche de arroz con la ralladura de naranja y el azúcar. Añadir a la leche caliente la gelatina previamente hidratada en agua fría y mezclar hasta que la gelatina se haya fundido.
3. Triturar el arroz con el **PediaSure Polvo-Sabor vainilla** y la leche de arroz.
4. Montar la nata con el azúcar y añadir la nata montada a la mezcla de arroz con mucha delicadeza para conseguir una mezcla esponjosa. Conservar en frío.

Opciones y características

- Esta mousse se puede acompañar con galletas crujientes trituradas.
- Se puede congelar en recipientes individuales.
- Si las servimos con uvas pasas, frutas confitadas o cereales crujientes, la combinación realza mucho el resultado final.

Valoración nutricional	4 comensales	1 comensal
Energía	1921,15 kcal	480,29kcal
Proteínas	20,52 g	5,13 g
Lípidos:	82,07g	20,52 g
Hidratos de Carbono:	274,48 g	68,62 g