
MOUSSE DE ARROZ E BAUNILHA

Ingredientes [4 pax]

180g Arroz carolino
1l Leite meio gordo
200g Natas 35%
180g Açúcar mascavado
1un Vagem baunilha
1un Pau de canela
1un Raspa de limão
Qb Chocolate negro (opcional)

Cozer o arroz em leite aromatizado com a canela, baunilha e limão. Cerca de 20min, mexendo com alguma frequência.

Quando estiver cozido, juntar o açúcar e incorporar, retirar a canela e limão e deixar arrefecer.

Bater e envolver as natas semi montadas para dar alguma cremosidade.

Ralar chocolate negro para decorar.