



EL CLUB
DEL POSTRE

HELADO DE ARROZ CON LECHE

Marc Balló y Mónica Cortés
@ma_petite_bouchee

INGREDIENTES (12 RACIONES)

Para el helado

500 ml de nata (crema de leche)
250 g de leche condensada
500 g de Arroz con Leche Goshua
Canela en polvo

Para la cobertura

Chocolate negro
Ralladura de naranja
Sal en escamas



PREPARACIÓN

- 1 | Monta la nata fría.
- 2 | Tritura el arroz con leche e incorpóralo poco a poco.
- 3 | Añade la leche condensada y mezcla con una espátula.
- 4 | Introduce la mezcla en los moldes y un recipiente para el congelador.
- 5 | Retira y sumerge en chocolate fundido, escamas de sal y naranja rallada.



Productos Goshua
Arroz con leche