

PASTELITO DE ARROZ TOSCANO

Receta para 12 unidades aproximadamente

Dificultad: media

Preparación: 60' + 70' de cocción

Costo: B/. 6.00 aproximadamente



Ingredientes

Pastaflora:

Harina: 150 g

Fécula de Maíz : 150 g

Azúcar: 150 g

Mantequilla sin sal: 120 g

Huevos: 1

Crema de arroz:

Leche: 500 ml

Arroz: 150 g

Azúcar: 80 g

Cascara de limón: un pequeño trocito

Mantequilla sin sal: 15 g

Huevos: 1

Harina: 50 g

Polvo para hornear: 1 cucharadita

Crema pastelera:

Leche: 250 ml

Huevos: 2 yemas

Azúcar: 50 g

Fécula de Maíz: 15 g

Cascara de limón: un pequeño trocito

Vaina de vainilla o Extracto de vainilla: 1 cucharadita

Preparación

Empieza preparando la crema de arroz. Calienta la leche con el trocito de cascara de limón, el azúcar y la mantequilla y cuando empieza a hervir añade el arroz y deja cocer lentamente a fuego suave hasta que se haya absorbida la leche, revolviendo de vez en cuando para que el arroz no se pegue a la base de la olla. Si el arroz está muy seco, agrega más leche. Apaga el fuego, quita la cascara de limón y deja enfriar. Una vez frío incorpora la yema del huevo, la harina, la levadura y la clara de huevo batida a punto de nieve.

Mientras tanto que el arroz se enfrié, prepara la pastaflora, mezclando todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y elástica. Moldea para conseguir una

bola. Envuelve la bola de pastaflora en papel plástico y guárdala en la nevera. Deja descansar durante al menos 30 minutos.

Prepara la crema pastelera. Pon en un cazo la leche junto con la vaina de vainilla (o el extracto), que habrás abierto a lo largo y extraído las semillas. Lleva a ebullición, retira y reserva. En un bol mezcla el azúcar, las yemas y la fécula de maíz. Con unas varillas mezcla todo hasta que quede perfectamente ligado. Echa poco a poco a la mezcla anterior la leche sin dejar de remover. Una vez todo unido ponlo a fuego lento, removiendo constantemente hasta que espese.

Extiende la masa de pastaflora muy delgada y forra los moldes para muffins engrasados con mantequilla y espolvoreado de harina. Quita la pastaflora en exceso. Vierte la crema pastelera en la crema de arroz y mezcla bien. Por fin vierte la crema obtenida en las canastitas de pastaflora con la ayuda de una cucharadita.

Hornea durante 30 minutos aproximadamente a 180°C. Deja enfriar y espolvorea con azúcar micropulverizada.

Variante: puedes añadir a la crema da arroz pasitas.

Conservación: puedes conservar los budines unos días en la nevera.

oloraalbahaca.weebly.com