



las buenas recetas de Marithé

Pastel de arroz con frambuesas

SIN HUEVO, SIN HARINA DE TRIGO, SIN MANÍ,
SIN AROMA

INGREDIENTES

- 150 gr de arroz redondo,
- 75 cl de leche,
- naranja rallada,
- 60 gr de azúcar,
- 20 gr de mantequilla,
- 1 barquillo de frambuesas,
- 10 hojas de menta,
- 5 cl de kirsch,
- 1 pizca de sal.

INSTRUCCIONES

- Hervir el arroz por 5 mn. Lávelo con agua frío y déjelo estilar.
- Hierva la leche con la naranja rallada, el azúcar, la mantequilla, la sal, luego agregar el arroz como una lluvia. Deje cocer por 30 a 35 mn semi-tapado, sin revolver.
- Lave las hojas de menta, deje entibiar el arroz y agregue la mitad de las frambuesas.
- Vacie en un molde con canela. Comprima y deje por 2 horas al fresco.
- Saque de su molde el pastel de arroz en un plato, decore con el resto de las frambuesas y la menta fresca.
- Sirva bien frío.

Recetas de
Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex