

Verrine de arroz ao leite, framboesas e biscoitos de canela

De [MonicaHering](#)



Tipo de receita: Sobremesa
Número de doses: 6 porções
Tempo de Preparação: 20 minutos
Tempo de Cozedura: 10 minutos
Pronto em: 30 minutos
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

- 250 ml de leite integral
- 150 ml de creme de leite
- 90 g de [arroz](#)
- 115 g de açúcar (60+75)
- 1 fava de baunilha
- 200 g de [framboesas](#)
- 2 folhas de [gelatina](#)
- Biscoitos do tipo spéculos

Preparação:

Passo 1:

Lave o arroz, escorra e cozinhe em um pouco de água e cozinhe em fogo baixo até o arroz absorver toda água.

Passo 2:

Aqueça em outra panela o leite, o creme de leite e 60g de açúcar em fogo baixo até começar a ferver.

Passo 3:

Junte o arroz e a fava de baunilha aberta ao meio no sentido do comprimento.

Cozinhe por alguns minutos, mexendo com uma colher para que o arroz não grude no fundo da panela.

Passo 4:

Retire do fogo e deixe esfriar. Enquanto isso hidrate a gelatina em um pouco de água.

Passo 5:

Coloque as framboesas e 75 g de açúcar em uma panela pequena e leve ao fogo baixo.

Quando estiver aquecendo acrescente a gelatina e misture até que tenha dissolvido.

Passo 6:

Leve o arroz e a mistura de framboesas à geladeira por 45 a 60 minutos.

Passo 7:

Coloque o arroz nos copos em que irá servir as verrines.

Cubra com a mistura de framboesas e volte à geladeira até o momento de servir.

Processe os biscoitos de canela e polvilhe sobre as verrines na hora de servir.

<http://pt.petitchef.com/receitas/sobremesa/verrine-de-arroz-ao-leite-framboesas-e-biscoitos-de-canela-fid-1205209>



São Paulo, SP, 30 Abril de 2017

Mkmouse