



INGREDIENTES:

- 200 gramos de galletas canela (o galletas Maria, con una cucharada de postre de canela)
- 100 gramos de mantequilla fría
- 180 gramos de arroz redondo
- 1,500 gramos de leche (1 ½ litro)
- 1 ó 2 palos de canela
- la piel de un limón
- 200 gramos de azúcar

- 200 gramos de nata de montar o cocinar
- 50 gramos de mantequilla
- 1 chorrito de anís (o gotitas de aroma-opcional)
- 2 sobres de cuajada
- canela en polvo para espolvorear



ELABORACIÓN:

1. Poner las galletas con canela, en el vaso de Thermomix muy seco, **triturar unos segundos a velocidad turbo**,
añadir los 100 gramos de mantequilla fría, y **mezclar 15 segundos a velocidad 6**.

2. Forrar un molde desmontable de 24 ó 26 cm, con un trozo de papel de horno, pillado entre la base y el aro, ajustar bien y alisar con el revés de una cuchara, o con los mismos dedos, y tostar unos 15 segundos en el horno precalentado a 200 grados, o llevar a la nevera un rato largo para que se endurezca un poco (yo personalmente me gusta mas en el horno).

3. Sin necesidad de lavar el vaso, hacemos el arroz con leche, poniendo en el vaso, la leche, los palitos de canela, el arroz, la piel del limón, y **programar 40 minutos a temperatura 90 grados, giro inverso velocidad 1.**

4. Al término, quitar la canela, y la piel del limón, e incorporarle, el anís, la nata, el azúcar, los 50 gramos de mantequilla, y los sobres de cuajada, y **mezclar 5 segundos a velocidad 4, y a continuación, programar 10 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 2 y 2 y medio.**

5. Volcar sobre el molde de las galletas, tapar con papel transparente (papel de film) dejar templar y llevar a la nevera unas cuantas horas.

6. Cuando esté solidificada, desmoldar y espolvorear con canela en polvo, antes o después de poner en una bonita bandeja o plato. La podemos decorar al gusto, con nata, copos de chocolate, copos de confitura etc. **Lista y riquísima!**

Esta foto no es mía de momento, si no del estupendo blog de Ana Sevilla.