

# Milhojas de arroz con leche y chocolate al 60%



## Ingredientes

**Canela:** 1 Ramita

**Chocolate negro:**

**Azúcar:** 150 g

**Colorante dorado en polvo:** Cantidad necesaria

**Piel de limón:** A gusto

**Leche:** 1 L

**Anís estrellado:** a gusto

**Colorante cobre en polvo:** Cantidad necesaria

**Arroz:** 150 Gramos

**Hojas de gelatina:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

**Para comenzar se pone a hervir la leche con la canela y los elementos aromatizantes**

- Mientras se blanquea y se escurre el **arroz**.
- Se *añade* el *arroz* a la leche hirviendo y se deja cocer por espacio de 15 minutos aproximadamente, una vez que esté *cocido*, se *añade* el azúcar, se disuelve y se termina de cocer, por último añadir las hojas de *gelatina* previamente hidratadas en agua fría, y estirar la mezcla sobre un film, enrollar en un papel de horno y enfriar
- Cuando cuaje cortar discos de 6 cm
- De diámetro.
- Se termina intercalando láminas de **chocolate** y discos de *arroz* con leche gelificado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-arroz-con-leche-y-chocolate-al-60>