



MARISA FERNÁNDEZ
Terapeuta multidisciplinar cuyo objetivo fundamental es "comer para vivir": nos explica que la alimentación es mucho más que comer.



CURSOS DE COCINA MARISA FERNÁNDEZ

Cursos específicos para aprender a cocinar con todos los productos relacionados con la alimentación natural además de una parte teórica de sus beneficios.

Tel. 91 726 78 69 / 605 965 645

www.marisafernandez.com

Corona de Arroz dulce



CORONA DE ARROZ DULCE

- ½ vaso de arroz semi-integral
- 3 vasos de agua
- 2 vasos de leche de almendras y arroz
- 1 c.s. de agar-agar Pronagar®
- 1 puñado de pasas
- 1 puñado de orejones
- 4 c.s. de sirope de ágave
- 1 ramita de canela
- Canela en polvo

CORONA DE ARROZ DULCE

En una cacerola cocer el arroz con el agua.

En otra cacerola calentar la leche de almendras y arroz con una ramita de canela, las pasas y los orejones cortados en trocitos.

Añadir el agar-agar Pronagar® y dejarlo cocer 5 minutos.

Cuando el arroz haya absorbido todo el agua, pasarlo por un pasapurés y añadirlo a la leche de almendras y arroz. Mezclar bien.

Agregar el sirope de ágave y dejarlo cocer durante 5 minutos más hasta que la mezcla quede homogénea.

PRESENTACIÓN

Verter la preparación en un molde en forma de corona y dejarlo enfriar.

Cuando esté frío, sacarlo del molde.

Se puede servir decorado con un poco de canela en polvo y unas frutas del bosque en el centro.