

# PUDDING DE ARROZ

con pasas y nueces



## Ingredientes:



350 g de arroz  
bomba cocido



60 g de mantequilla



100 g de azúcar



50 g de nueces



250 g de crème fraîche



3 huevos



1 c.c. de canela  
en polvo



2c.s. de pasas

## Preparación:

- Coloca la mantequilla y el azúcar en un cuenco. Bate todo hasta conseguir una crema blanca y homogénea.
- Mezcla la crème fraîche con los huevos e incorpora la masa a la crema de la mantequilla.
- Corta en trozos grandes las nueces e incorpóralas a la mezcla con la canela, las pasas y el arroz cocido (ver receta "Arroz cocido").
- Engrasa el fondo de la olla del AutoCook. Echa la mezcla del arroz en la olla y **cierra la tapa**.
- Selecciona el programa **Hornear** y la opción **Largo**. Pulsa el botón de **Inicio**.
- Cuando suene la señal, abre la tapa. Deja que se enfríe durante 1 hora aproximadamente antes de servirlo.

## Consejo de Bosch:

Sírvelo espolvoreado con canela en polvo o azúcar glas. Es perfecto como postre de verano y una buena alternativa de disfrutar arroz con leche.

## RACIONES: 6-8

Programa: Hornear Largo

Calorías por porción (con 12 porciones): 522 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 60 min.

AutoCook Pro - 60 min.