

PASTEL DE ARROZ



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Pastel de arroz, realizado con harina de arroz, también puede sustituirse esta harina por una normal

Ingredientes para 6 personas :

- 650 ML de LECHE DESNATADA
- 4 HUEVOS
- 100 GR. de MANTEQUILLA
- 200 GR. de HARINA DE ARROZ

Preparación:

Paso 1

Se baten los huevos con el azúcar, añadimos la harina, mezclamos bien, después añadimos la mantequilla previamente derretida, mezclamos, y por últimos añadimos la leche. Horneamos a 170° durante 30 minutos, aproximadamente.