PASTEL DE ARROZ

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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Rosa Ossó



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 170º durante 30 minutos, aproximadamente.