

TARTA DE ARROZ CON CHOCOLATE



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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Tarta de arroz con chocolate fundido, decorado con moras, podeís usar harina de arroz o harina normal.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 LITRO de LECHE
- 8 HUEVOS
- 300 GR de MANTEQUILLA
- 200 GR. de AZUCAR
- 400 GR. de HARINA
- 1/2 TABLETA de CHOCOLATE FUNDIDO
- 50 ML. de LECHE
- 25 GR. de MANTEQUILLA

Preparación:

Paso 1

Echamos todos los ingredientes en un bol: huevos, azúcar y mantequilla derretida, batimos bien, y añadimos la harina tamizada, mezclamos de nuevo, y vamos incorporando poco a poco, y sin dejar de batir la leche tibia. Cuando esten todos los ingredientes integrados, echamos la crema en un molde, y horneamos a 180° durante 35 minutos. Preparamos la cobertura de chocolate, derritiendo la mantequilla con el chocolate en trozos en el microondas, con cuidado que no se nos queme, yo lo hago de 30 en 30 segundos, saco y remuevo, y así sucesivamente. Cuando este todo bien derretido, removemos y echamos la leche, mezclamos todo. Cuando el pastel de arroz esté frío, echamos la cobertura de chocolate por encima, sin cubrir del todo, dejando caer el chocolate por los lado. Yo decoré con unas ricas moras.