

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** mamen j



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 500 g. de Arroz con leche
- 3 Huevos
- 1 plancha de 30 cm. de Hojaldre
- 50 g. de Mantequilla
- 3 cucharadas de Azúcar glas

**Preparación:**

### Paso 1

Trituramos el arroz con leche hasta que tengamos una crema muy fina y suave y la dejamos ahí. Añadimos las yemas de los huevos y la mitad de la mantequilla, lo mezclamos y cuando esté bien integrado le añadimos las claras montadas a punto de nieve. Lo mezclamos con movimientos envolventes con la ayuda de una espátula hasta que se integre todo. Extendemos el hojaldre en un molde de 26 cm. de diámetro y 3cm. de alto. Lo pinchamos con un tenedor y lo horneamos a 180° durante 10 minutos con el horno precalentado. Lo rellenamos con la crema y distribuimos el resto de la mantequilla por la superficie. Le espolvoreamos el azúcar glas y la horneamos a 200° unos 30-40 minutos.