

Pasteles de arroz

Ingredientes :

-12 obleas de empanadillas

-Para el relleno:

- 3 huevos
- 100 gramos mantequilla en pomada (microondas)
- 2 cucharadas colmadas de harina
- 1 cucharada colmada de Maizena
- 1 cucharada colmada de sémola de arroz
- 1 vaso de azúcar
- 2 vasos de leche



Modo de hacerlo:

1. Poner las obleas de empanadillas en los moldes untados de mantequilla y espolvoreados de harina.
2. Preparar el relleno mezclando bien todos los ingredientes.
3. Rellenar los moldes.
4. Horno 200 grados unos 20-25 minutos.

