

TARTA DE ARROZ

Ingredientes:

- 4 huevos
- 1 vaso de azúcar
- 1 vaso de harina (sin llenar del todo)
- 2 vasos de leche
- 100 gr de mantequilla

Modo de hacerlo:

1. Separar las claras de los huevos y reservar para montar a punto de nieve.
2. Batir las yemas con el azúcar hasta conseguir una mezcla amarillita muy suave.
3. Añadir la mantequilla líquida y mezclar bien.
4. Verter la harina poco a poco pasándola por el colador para que no se hagan grumos. Remover sin parar y mezclar bien.
5. Echar los dos vasos de leche poco a poco sin dejar de remover la mezcla.
6. Finalmente se añaden las claras a punto de nieve y se mezcla todo bien.
7. Preparar un molde redondo; untarlo de mantequilla y espolvoreado con un poco de harina.
8. Meter la mezcla al horno que habremos tenido precalentando arriba y abajo a 200° mientras preparábamos la mezcla.
9. Una vez que metemos el molde en el horno lo dejamos sólo abajo y lo bajamos a 150-170° dependiendo del horno.
10. Dejar que se haga durante 40 minutos. Dejar enfriar y servir.



On egin j