

Tarta arroz

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
125 gr Azúcar
100 gr Harina repostería
4 Huevos
500 ml Leche
100 gr Margarina

ELABORACIÓN

Echar los huevos (enteros), el azúcar, la harina y la margarina en un recipiente, calentar la leche y añadir al resto de los ingredientes. Batir todo hasta que desaparezcan los grumos y echarlo en el molde. Horno: mientras estamos preparando la masa ponemos a calentar el horno. Metemos la tarta en el horno a unos 200° durante 1/2 hora o 3/4 hora. Cuando veamos que se ha dorado la parte de abajo y costado y casi al final le damos al grill para que se dore por encima. Vigilar que no se seque demasiado.