PASTEL DE ARROZ

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Juan a.Calderon

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Un dulce con solera y también típicamente bilbaino es el pastel de arroz. Acerca de este pastel existen muchas historias pero la más conocida es la que señala su origen en los pasteles que se hacían en Filipinas a base de harina de arroz y cuya receta fue traída por los marinos que hacían la "carrera de Indias". Una vez en tierras bilbainas la harina de arroz fue sustituida por la de trigo pero manteniendo su nombre original de "pastel de arroz".

Ingredientes para 10 personas :

- 2 huevos
- 1/2 litro de leche
- 125 gr de mantequilla
- 125 gr de azúcar
- 125 gr de harina de arroz (en el mercadona)

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: *Derretir la mantequilla en el microondas, mezclar todos los ingredientes. Untar un molde con mantequilla y echar la masa. Meterlo al horno a 200º unos 40 minutos, pincharlo con un cuchillo para ver si esta echo. Subirá un poco la masa pero luego baja. Esta bueniisiimo.*