la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta mágica de arroz

45min · 8 raciones · 393 kcal

Ingredientes

- **1** lámina de hojaldre
- **4** huevos
- **160 gr** de azúcar
- **500 ml** de leche
- Esencia de vainilla
- **140 gr** de harina de arroz

POR RACIÓN

Proteínas	8,5 g
Grasas	17 g
Hidratos	52 g
Fibra	0,9 g

Elaboración

1. Forramos un molde con papel vegetal y ponemos nuestra base de hojaldre dándole una altura de 3 o 4 cm como veis en la foto
2. Hay que tratar de colocar bien el hojaldre para que no se salga la mezcla que es muy líquida
3. Batimos los huevos con el azúcar
4. Cuando lo tenemos bien integrado añadimos la leche y a continuación la esencia de vainilla
5. Por último añadimos la harina de arroz tamizada y batimos bien hasta integrar todo
6. Pasamos al molde y al horno
7. Horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo unos 30 o 40 minutos, estará listo cuando veáis doradito por los laterales
8. Desmoldamos y dejamos enfriar
9. Lo guardamos en la nevera y listo para comer

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos