



TARTA DE ARROZ CON LECHE

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 40 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Para la masa

- 250 g de harina
- 15 g de levadura seca
- 10 cl de leche
- 20 g de margarina sin sal La Villita
- 20 g de azúcar
- Pizca de sal

Para el relleno

- 550 ml de leche
- 175 g de arroz
- 1 huevo
- 2 cdtas de esencia de vainilla
- 50 g de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es deliciosa y fácil de preparar, será tu nuevo postre preferido y el de tu familia.

Mezcla la harina con la levadura, la leche, la Margarina sin sal La Villita, el azúcar y la sal. Amasa hasta obtener una masa suave y tierna. Cubre y deja que crezca hasta que doble de su tamaño.

Lava el arroz hasta que el agua quede clara y pon a hervirlo en la leche. Después de cocinar a fuego lento hasta que el arroz esté en su punto, deja enfriar.

Separa la yema y la clara del huevo y bate la clara hasta levantarla como espuma. Calienta el horno a 190°C, cuando el arroz y la leche se hayan enfriado, añade y mezcla la yema, la vainilla y el azúcar. A continuación, añade la clara, ya espumada.

Golpea la masa para desgasificarla, forma un círculo grande, forra el molde con la masa y rellena con el arroz. Hornea a temperatura media durante 30 minutos. Deja enfriar antes de desmoldar y sirve.

¡Delicioso!