

# Pastel de arroz

## Ingredientes

- 3 huevos
- 150 gramos de azúcar
- 125 gramos harina
- 125 gramos de mantequilla derretida templada
- 1/2 litro de leche

## Instrucciones

1. Mezclar todo y batir bien con batidora
2. Untar el molde con mantequilla y verter la masa
3. Hornear a 180° durante 30-45 minutos (hasta que pinchando un palillo salga limpio)

## Posibles modificaciones

1. Con hojaldre: harinar el molde y poner una muy fina capa de hojaldre y verter en ella la masa
2. Para dar más esponjosidad: separar las claras y las yemas, y poner en punto de nieve las claras. Mezclar todo menos las claras, batirlo bien y después mezclar con las claras a punto de nieve.
3. Para dar más cremosidad: añadir un yogur natural.