

## BIZCOCHO DE ARROZ



### **Ingredientes:**

500 ml. de leche de arroz

100 gr. de margarina Flora oliva

180 gr. de harina de arroz

140 gr. de azúcar

4 huevos medianos o 4 cucharadas de No Egg disueltas en 200ml de agua, batiéndolos bien con las varillas.

Si ponemos los huevos no hace falta levadura pero si usamos el No Egg tendremos que ponerle una cucharadita colmada, (de las de postre), de levadura hacendado.

### **Elaboración:**

Poner el horno que se vaya calentando sobre 200°.

En un cazo poner la leche a fuego bajo añadiendo la mantequilla para que se derrita, retiramos la leche cuando esté tibia.

Con la batidora de varillas batimos bien los huevos o el No Egg (disuelto en el agua), con el azúcar, añadimos la leche con la margarina y por ultimo añadimos la harina poco a poco sin dejar de batir.

Ponemos la mezcla en un molde que estará untado con un poco margarina y harina para que no se pegue.

El molde será uno de 22 cm.

Lo introducimos en el horno y lo tenemos de media hora a tres cuartos, depende del horno, lo comprobamos pinchándolo con un palillo si sale seco ya está listo.

Cuando veamos que se ha dorado y cuajado bien por encima, lo sacamos y dejamos enfriar un poco.

Desmoldamos el pastel de arroz cuando aún esté templado, para que se despegue mejor.