



Torta Dulce de Arroz

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Vitamor previamente cocinado
- 2 tazas de leche
- 2 huevos
- ½ taza de azúcar
- ¼ de cucharadita de sal
- Canela en polvo



Preparación

1. En un tazón amplio bate los huevos, la leche, el azúcar y la sal
2. Agrega el arroz Diana Vitamor previamente cocinado y mezcla muy bien
3. La mezcla viértela en un molde para horno y espolvorea un poco de canela molida.
4. Coloca el molde en una bandeja con 2 cm de agua para que se cocine al baño de maría
5. Hornea por 1 hora a 180°C o hasta que tome consistencia.
6. Deja enfriar y sirve cuando este tibio.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.