

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di farina di riso

LUOGO: Asia / Pakistan

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 ½ tazze di latte
- ¾ tazza di zucchero
- 60g di farina di riso
- 6-8 gocce di acqua di rose
- 30g di mandorle
- 15g di pistacchi

PREPARAZIONE

- 1 Spellate e sminuzzate la frutta secca. Miscelate la farina al latte e continuate a mischiare fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Cuocete a fuoco medio fino a che non raggiunga una consistenza cremosa (20-30 minuti).
Ora fate sobbollire e aggiungete lo zucchero e mescolate per 2-3 minuti.
Fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti, quindi aggiungete l'acqua di rose, le mandorle e i pistacchi. Versate il budino in ciotole individuali e servite.