

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Riskrem

LUOGO: Europa / Norvegia

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



INGREDIENTI

- ¾ tazza di riso bianco
- 1 cucchiaino di sale
- ¼ di latte
- ½ tazza di zucchero
- 1 cucchiaino di estratto di mandorle
- 2 tazze di panna dolce ben montata
- ½ tazza di mandorle tritate
- 1 mandorla intera

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere il riso, nel latte con un pizzico di sale fino a che il riso sia molle e il composto denso (circa 1 ½ ore). Aggiungere lo zucchero e l'estratto di mandorle. Far raffreddare. Aggiungere tutte le mandorle. Incorporare la panna montata. Servire con una salsa di frutti rossi (lamponi, fragole etc.)