

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla senese

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 lt di latte
300 g di riso
200 g di zucchero
3 uova
70 g di uvetta
8 gherigli di noce
50 g di pinoli
60 g di burro
1 bustina di lievito
la buccia di 1/2 limone grattugiata.

PREPARAZIONE

1 Scaldare il latte, unirvi il riso e lo zucchero. Far cuocere finché il latte sarà assorbito, far raffreddare, poi aggiungere le uova, l'uvetta, i gherigli di noce, i pinoli, il burro ammorbidito, il lievito e la buccia di limone grattugiata e amalgamare il tutto. Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere in forno già caldo a 200° per 30'. Servire la

torta fredda.