

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di riso

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1 litro latte  
5 uova  
1 etto mandorle sgusciate  
1 etto cedro  
1 etto amaretti  
250 zucchero  
50 grammi zucchero  
vaniglia  
mandorla amara  
liquore q.b

### PREPARAZIONE

- 1 Far bollire latte con zucchero vaniglia quando bolle aggiungere riso di qualità tonda e cuocere per 15 minuti, nel frattempo frullare cedra mandorle amaretti aggiungere a ciò le uova montate bene. A questo punto aspettare che il latte col riso cotto sia freddo aggiungere quanto frullato. Mettere in una teglia caramello poi versare sopra il composto

e cuocere in forno a 180 per 40 minuti ventilato. Quando è trascorso il tempo lasciare raffreddare poi punzecchiare con stuzzicadente e versare il liquore qb