

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