

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di riso Carrarina

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 80 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

150 g di riso
1000 ml di latte
zucchero
10 uova
350 g di zucchero
1 bicchierino di sambuca
scorza grattugiata di 1 limone.

PREPARAZIONE

- 1** Fate bollire il riso al dente in acqua salata e fatelo raffreddare il tempo di preparare il composto di uova.



2 Fate bollire il latte.



- 3 Mettete in una tortiera da 30 centimetri di diametro 4 cucchiari di zucchero e lasciatelo caramellare sul fuoco.



4 In una caseruola mettete le uova con lo zucchero.

Con l' aiuto di una frusta elettrica montare per 20 minuti.

Unite il latte, il bicchierino di sambuca e la scorza del limone.



5 Ungete con il burro la tortiera con lo zucchero caramellato ormai freddo.



6 Coprite il fondo con il riso.



7 Concludete con il composto di uova.



8 infornare 180°C per 50 minuti.





