

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Budino di farina di riso

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Pakistan*

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



## INGREDIENTI

- 4 ½ tazze di latte
- ¾ tazza di zucchero
- 60g di farina di riso
- 6-8 gocce di acqua di rose
- 30g di mandorle
- 15g di pistacchi

## PREPARAZIONE

**1** Spellate e sminuzzate la frutta secca. Miscelate la farina al latte e continuate a mischiare fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Cuocete a fuoco medio fino a che non raggiunga una consistenza cremosa (20-30 minuti).

Ora fate sobbollire e aggiungete lo zucchero e mescolate per 2-3 minuti.

Fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti, quindi aggiungete l'acqua di rose, le mandorle e i pistacchi. Versate il budino in ciotole individuali e servite.