

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di riso

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 80 g riso
- 1/2 l latte
- 1 noce burro
- 50 g zucchero
- 40 g uva sultanina
- 20 g cedro candito
- 2 uova
- 2 tuorli
- 1 bicchierino brandy
- 1 punta vanillina
- sale
- burro e pangrattato per lo stampo.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere il riso nel latte. A metà cottura unire lo zucchero, l'uva sultanina rinvenuta in

acqua tiepida, il cedro a pezzettini, il burro e un pizzico di sale. Amalgamare al riso intiepidito le uova, il brandy, la vanillina. Versare il composto in uno stampo imburrato e spolverizzato con pangrattato. Mettere in forno già caldo a 180° per 30 minuti.