

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppe di crema e riso all'amaretto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di latte
75 g di farina
3 uova
180 g di zucchero
la scorza di un limone
3 cucchiai di limoncello
150 g di formaggio spalmabile (tipo philadelphia)
70 g di cioccolato fondente
30 g di amaretti più qualcuno per decorare
40 g di riso cotto in 400 g circa di latte zuccherato
cannella.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Prima di tutto, cuocere il riso nel latte zuccherato e aromatizzato con una stecca di cannella, quindi scolarlo anche se avesse assorbito buona parte del latte.



3 In una casseruola, sbattere le uova con 100 g di zucchero. Aggiungere poco di latte scaldato con 80 g di zucchero e la farina, quindi amalgamare bene con una frusta.

Diluire la crema con il restante latte, poi unire la buccia grattugiata del limone.

Far addensare la crema e aromatizzarla con il limoncello, farla raffreddare e amalgamare con delicatezza il formaggio leggermente sbattuto e il riso.



4 Riempire per metà le coppe, distribuire il ciocco tritato e gli amaretti, poi ricoprire con il resto della crema. Mettere in frigorifero coprendo con della pellicola.

Decorare con un amaretto prima di servire.