

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolce di riso e cioccolata

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

200 g riso  
100 g nocciole spellate  
1 l latte  
scorza di un limone  
1 uovo  
50 g cacao  
100 g zucchero  
ciliegine candite  
panna montata  
burro per lo stampo

## PREPARAZIONE

- 1 Cuocete il riso nel latte con la scorza di limone e lasciatelo raffreddare. A parte, sbattete in una terrina il cacao con lo zucchero ed il tuorlo dell'uovo fino ad ottenere una crema densa. Aggiungetela al riso insieme alle nocciole tritate, mescolando delicatamente, quindi versate il composto in uno stampo da budini imburrito.

Ponete in frigorifero per qualche ora.

Prima di servirlo, estraete il dolce dallo stampo e guarnitelo con le ciliegine candite e qualche ciuffetto di panna montata.