

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.