

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kheer

LUOGO: Asia / Pakistan

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



INGREDIENTI

- ½ tazza di riso
- 4 tazze di latte
- ¼ tazza di uvetta
- 1 cucchiaino di semi di cardamomo
- ¼ tazza di mandorle spellate e sminuzzate
- 6-8 gocce di acqua di rose
- ½ tazza d'acqua

PREPARAZIONE

1 Lavate e scolate il riso, quindi immergetelo in ½ tazza d'acqua per ½ ora. Bollite il riso nella stessa acqua fino a quando tutta l'acqua sia evaporata. Aggiungete, ora, il latte e fate sobbollire a fuoco basso per 1 ½ ore.

Grattate frequentemente il fondo e i bordi della casseruola per evitare che il riso si attacchi e si spappoli. Quando il composto risulta cremoso, aggiungete lo zucchero e mescolate bene. Rimuovete, ora, la casseruola dal fuoco e aggiungete i semi di cardamomo pestati, l'acqua di rosa e le mandorle sminuzzate. Servite il dessert caldo o

freddo.