

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla senese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 1 lt di latte
- 300 g di riso
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- 70 g di uvetta
- 8 gherigli di noce
- 50 g di pinoli
- 60 g di burro
- 1 bustina di lievito
- la buccia di 1/2 limone grattugiata.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il latte, unirvi il riso e lo zucchero. Far cuocere finché il latte sarà assorbito, far raffreddare, poi aggiungere le uova, l'uvetta, i gherigli di noce, i pinoli, il burro ammorbidito, il lievito e la buccia di limone grattugiata e amalgamare il tutto. Versare il

composto in uno stampo imburrato e cuocere in forno già caldo a 200° per 30'. Servire la torta fredda.