

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di riso Carrarina

di: *daniela59*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 g di riso
1000 ml di latte
zucchero
10 uova
350 g di zucchero
1 bicchierino di sambuca
scorza grattugiata di 1 limone.

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire il riso al dente in acqua salata e fatelo raffreddare il tempo di preparare il composto di uova.



2 Fate bollire il latte.



- 3 Mettete in una tortiera da 30 centimetri di diametro 4 cucchiari di zucchero e lasciatelo caramellare sul fuoco.



4 In una caseruola mettete le uova con lo zucchero.

Con l' aiuto di una frusta elettrica montare per 20 minuti.

Unite il latte, il bicchierino di sambuca e la scorza del limone.



5 Ungete con il burro la tortiera con lo zucchero caramellato ormai freddo.



6 Coprite il fondo con il riso.



7 Concludete con il composto di uova.



8 infornare 180°C per 50 minuti.





