

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di riso soffiato e gianduiotti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER LA BASE

3 uova  
3 cucchiaini di zucchero  
3 cucchiaini di farina.

## PER IL RIPIENO

80 g di riso soffiato  
300 g di gianduiotti.

## PREPARAZIONE

**1** Montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.



- 2 Unite la farina setacciata poco alla volta mescolando dal basso verso l'alto con una spatola cercando di non smontare le uova.



**3** Versate in uno stampo da crostata di 30 cm di diametro e cuocete in forno a 180°C per 15 minuti.

Mentre la base cuoce fondete i gianduiotti.



**4** Tolta la base dal forno lasciate freddare e poi toglietela dallo stampo.



5 Quando la base è fredda riempite con il riso soffiato.



- 6 Coprite il riso con i gianduiotti fusi, decorate a piacere con il riso soffiato e riponete in frigorifero a solidificare.

