

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di riso

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa* / *Italia* / *Emilia-Romagna*

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



PREPARAZIONE

1 Si porti ad ebollizione il latte, si versi il riso e lo si lasci cuocere.

Si aggiunga lo zucchero, la scorza di limone grattugiata ed il liquore Sassolino.

Quando l'impasto si è raffreddato, si incorporano le uova e si mette il tutto in uno stampo.

Si lasci riposare e si proceda alla cottura in forno alla temperatura di 220 C°.