

Torta di riso

Scritto da Amministratore

Giovedì 19 Febbraio 2009 16:01 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 02 Ottobre 2019 17:09

Torta di riso

Ingredienti:

- 1 litro di latte (io ho usato il latte intero crudo dei chioschi)
- 200 g di riso comune
- 200 g di zucchero
- 50 g di mandorle spellate e tritate (non le avevo, ho messo invece un po' di scorza di

limone grattugiata)

- 4 uova
- burro
- pangrattato

1. Portare il latte a ebollizione, gettarvi il riso, mescolare e cuocere per 20 minuti.
2. Unire lo zucchero e mescolare bene per scioglierlo; quando è quasi freddo, aggiungere le uova intere. Io le sbatto prima in un piatto.
3. Imburrare e cospargere di pangrattato uno stampo rettangolare di cm 24x30; versare il composto e mettere in forno già caldo a 180°C.
4. Cuocere la torta per circa 1 ora, lasciarla intiepidire e sformarla.