

BUDINI DI RISO ALLA FRUTTA

Ingredienti

- 2 uova
- latte (500ml)
- burro (100gr)
- zucchero (120gr)
- riso (100gr)
- vaniglia
- fragole (150gr)
- sciroppo di zucchero
- albicocche (500gr)

Come si prepara

Portate ad ebollizione il latte con 70 g di zucchero ed una bustina di vaniglia.

Aggiungete il riso e lasciate cuocere per 20 minuti, finchè il latte non si sarà assorbito.

Togliete dal fuoco, fate intiepidire leggermente ed incorporate i tuorli delle uova, uno alla volta.

Unite anche il burro ammorbidito e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versatelo in quattro stampini e sistemateli in frigorifero per circa 6 ore.

Nel frattempo lavate le albicocche, privatele del nocciolo, sbucciatele e tagliatele a spicchi. Lavate anche le fragole e dividetele a metà.

Scaldare lo sciroppo di zucchero, toglietelo dal fuoco ed immergetevi le albicocche per circa 30 minuti.

Sistemate i budini sul piatto da portata, guarnite con gli spicchi di albicocche, ben scolati, e con le fragole.

In un tegame fate sciogliere lo zucchero rimasto in due cucchiaini di acqua, finchè non risulterà dorato.

Versatelo quindi sui budini con le albicocche e le fragole.

Difficoltà: 2

Tags

creme, frutta, caramello, budini, dolci al cucchiaio, budino, budino di riso, Budini di riso alla frutta, budini di riso

