

## TORTA DI RISO ALL'ANICE DI CINZIA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- latte (50ml)
- burro (50gr)
- zucchero (100gr)
- 3 tuorli d'uovo
- 3 albumi d'uovo
- Riso (150gr)
- liquore all'anice (8ml)
- anice stellato (1gr)

### Come si prepara

Cuocete il riso nel latte.

Aggiungete lo zucchero e lasciate raffreddare.

Unite il burro, i tuorli, il liquore e mescolate bene.

Montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale.

Foderate una tortiera con carta da forno e versate il composto.

Cuocete per 15 minuti a 150 gradi e per 45 minuti a 170gradi.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 70

### Tags

ricetta utente, ricette utenti, torte, torta di riso all'anice, torta di riso

