

TORTA DI RISO E CANDITI

Ingredienti

- 3 uova
- latte (750ml)
- burro (20g)
- zucchero (125g)
- pangrattato (50g)
- riso (150g)
- vaniglia
- canditi (150g)
- 5 marron glacè

Come si prepara

Portate ad ebollizione il latte, poi versateci il riso, la vaniglia e fate cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti.

Incorporatevi lo zucchero e, mentre la preparazione si raffredda, tagliate i canditi a dadini, imbrattate una teglia e cospargetela con il pangrattato.

Sgusciate ora le uova separando gli albumi e unite i tuorli uno per volta al riso, aggiungendo anche i canditi e i marroni.

Montate a neve ferma gli albumi e unite anch'essi alla preparazione.

Versate ora il riso nello stampo, facendo attenzione a non lasciare spazi vuoti, e lasciatelo cuocere in forno caldo a 180 gradi per 12/15 minuti.

Servite a temperatura ambiente.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	177 kcal 741 kJ
-------------------	--------------------



Tags

torte, frutta candita, torta di riso e canditi, torta di riso

