

Tortine di riso



Ingredienti

- 300 g latte
- 100 g riso
- 150 g zucchero
- 3 uova
- 1 limone
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- qb burro e farina di riso per gli stampi
- qb scorzette di limone
- qb ribes

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 25"**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 235.50 Kcal**
- **Grassi: 5.17 g**

Preparazione

- Cuocere per 15 minuti il riso in acqua leggermente salata, poi scolarlo.
- In un tegame a bordi alti versare il latte.
- Aggiungere la scorza del limone privata della parte bianca.



- Addolcire con 1 cucchiaio di zucchero.



- Versare il riso scolato.
- Trasferire il tegame su fuoco basso e cuocere fino al completo assorbimento del latte. Lasciare raffreddare ed eliminare la scorza del limone.



- Lavorare a spuma le uova con lo zucchero restante.



- Unire le uova al riso freddo.
- Versare il composto negli stampini monoporzione di 8 cm, imburrati e spolverizzati con la farina di riso.
- Infornare a 180° per 19/20 minuti.
- Sfornare, attendere 5 minuti, poi sformare.
- Decorare le tortine con scorzette di limone e ribes, poi servire.



La ricetta è stata preparata con:



Sale Iposodico