

MATTONELLA DI RISO IN SALSA ALLO YOGURT



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 150

Nocciole tostate gr. 100

Zucchero gr. 100

Cacao in polvere gr. 50

Latte cl. 50

Scorza di limone n. 1

Ciliegine candite n. 8

Yogurt naturale cl. 20

Uova n. 2

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte con la scorza di limone e lasciate raffreddare.

In una terrina sbattete il cacao con lo zucchero e il tuorlo dell'uovo fino ad ottenere una crema densa. Aggiungete alla crema il riso e le nocciole tostate e tritate.

Mescolate delicatamente il composto e versatelo in uno stampo da plum-cake precedentemente inumidito d'acqua fredda. Ponete in frigorifero per qualche ora.

Servitelo tagliato a fette, spesse circa 1 cm, guarnite con le ciliegine candite e lo yogurt naturale.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

riso
facile

