

ROTOLO DI RISO AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100
Latte cl. 35 - Mandorle gr. 100
Zucchero semolato gr. 100
Uova n. 2 - Albumi n. 2 - Sale q.b.
Farina gr. 30 - Burro fuso gr. 30
Cioccolato fondente gr. 250
Latte gr. 125 - Panna fresca gr. 250
Lamponi freschi gr. 500

PROCEDIMENTO

Bollite in gr. 300 di latte il riso fino a completa cottura e fatelo raffreddare. Con l'aiuto di una spatola girate velocemente in modo da far sgranare i chicchi. Tritate le mandorle con lo zucchero e un pizzico di sale. Unite le uova e il riso in modo da ottenere un composto cremoso. Montate gli albumi a neve ferma, aggiungeteli

al composto e unite la farina setacciata incorporandola delicatamente dal basso verso l'alto. Infine incorporatevi il burro fuso. Stendete su di un foglio di carta da forno il composto dello spessore di 1/2 centimetro. Cuocetelo in forno per 15 minuti a 180°.

Per la farcia: bollite il latte; raggiunto il bollore toglietelo dal fuoco e unite il cioccolato fondente.

Montate la panna. Quando il cioccolato è freddo unite la panna montata.

Togliete la carta da forno dal dolce, spalmatevi la farcia e mettetevi sopra i lamponi freschi lasciandone una parte per la guarnizione.

Arrotolate su se stesso il dolce, fate raffreddare per un'ora circa in frigorifero avvolto nella pellicola.

Servite tagliato a cerchi e guarnito con lamponi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

**riso
facile**

