

# BUDINO DI RISO CON AMARETTI



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 90  
Uova n. 2  
Amaretti sbriciolati gr. 30  
Cacao in polvere gr. 30  
Zucchero semolato gr. 30  
Cioccolato fondente gr. 30  
Latte cl. 200  
Caffè n. 1 tazzina  
Rhum n. 1 tazzina  
Cioccolato gianduia gr. 100

## PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua per 15 minuti. Scolate e raffreddate.

Sbattete le uova con lo zucchero, aggiungete il cacao, il cioccolato a scaglie, il caffè, gli amaretti sbriciolati e il rhum. Fate bollire il latte, unitelo alle uova sbattute e aggiungete il riso. Mescolate bene in modo da amalgamare tutti gli ingredienti. Imburrate degli stampini in alluminio. Versate il composto. Cuocete in forno a bagnomaria per 30 minuti a 120°.

Servite tiepido con salsa al cioccolato gianduia che avrete ottenuto fondendo il cioccolato a bagnomaria.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

**riso**  
facile

