

TORTA DI RISO PROFUMATA ALL'ANICE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 150

Latte cl. 50

Zucchero gr. 100

Burro gr. 50

Tuorli d'uovo n. 3

Albumi n. 3

Liquore all'anice cl. 8

Kiwi n. 4

Anice stellato n. 1

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte. Aggiungete lo zucchero e lasciate raffreddare.

Unite il burro, i tuorli, il liquore e mescolate bene.

Montate a neve gli albumi. Foderate una tortiera con carta da forno e versatevi il composto.

Cuocete per 15 minuti a 150° e per 45 minuti a 170°.

Servite decorando con dei kiwi tagliati a fettine e l'anice.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

