

# TORTA DI RISO E NOCI



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 125

Latte cl. 500

Baccello di vaniglia n. 1/4

Olio extravergine d'oliva gr. 40

Uova n. 2

Zucchero gr. 55

Noci tostate tritate gr. 30

Yogurt al caffè cl. 20

## PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte, con il baccello di vaniglia per circa 20 minuti.

Lasciate raffreddare e togliete la stecca di vaniglia.

In una bacinella montate i tuorli con gr. 50 di zucchero, unite le noci, l'olio e il riso.

Montate gli albumi con lo zucchero rimanente a neve ferma e incorporateli molto lentamente al composto con una spatola. Versate in una tortiera antiaderente, e cuocete in forno a bagnomaria per 60 minuti a 170°. Lasciate raffreddare la torta in forno.

Servite la torta tiepida accompagnata dallo yogurt al caffè.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

