

Torta di Riso dolce

120 g di riso originario
850 ml di latte intero
20 g di burro
6 uova
150 g di zucchero semolato
la scorza di un limone non trattato
1 bacca di vaniglia
un cucchiaio di zucchero semolato per decorare

Lessate il riso nel latte fino a cottura (non si assorbirà tutto il latte) e quindi condite con 20 grammi di burro.

Preriscaldare il forno a 180 °C.

In una ciotola grande mescolate le uova intere con lo zucchero. Aggiungete la buccia di limone grattata, i semi della bacca di vaniglia e infine il latte con il riso. Mescolate bene.

Versate il composto in una teglia imburrata di 26 cm di diametro e cuocete a 180 C per circa 50 minuti o fino a quando la torta si sarà rassodata e macchie color nocciola cominceranno a formarsi sulla superficie (se si scurisce sin da subito coprite la superficie con carta d'alluminio durante la cottura).

Togliete la torta dal forno, cospargete con un cucchiaio di zucchero semolato e mettetela sotto la grill per qualche minuto per dorare la superficie.

Lasciate raffreddare completamente prima di servire.

Conservare gli avanzi in frigorifero per massimo un giorno.