

Pasticcini di riso *(Dolci)*

Preparazione

Versare il latte in una pentola con poco sale e portate a bollore; unire il riso e cuocerlo per 20 minuti. Togliere dal fuoco, aggiungere i canditi a pezzetti, i pinoli, il burro e lo zucchero; far raffreddare. Rompere le uova, separando i tuorli dagli albumi. Versare i tuorli nel riso e mescolate. Montare gli albumi a neve ben soda e unirli al composto, insieme al rum. Imburrare degli stampini e cospargerli con pangrattato; riempirli con il composto di riso e passarli nel forno a 170 gradi per 25 minuti. Far raffreddare e servire.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Dosi per 4 persone

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

150 di riso originario, 70gr di zucchero, 50 gr di pinoli, 60gr di burro, 8 dl di latte, 30gr di canditi tagliati a pezzettini, 3 uova, 2 cucchiaini di rum, 20 gr di pangrattato, sale.