

# Torta di riso

senza glutine



## Ingredienti

*800 gr di latte senza lattosio*

*200 gr di riso*

*3 uova*

*200 gr di zucchero*

*1 limone buccia edibile*

*stecca di vaniglia*

## **Procedimento**

*Versate il latte in una casseruola. Aggiungete la buccia di limone a pezzetti facendo attenzione a non tagliare la parte bianca. Aggiungete i semi della bacca di vaniglia (oppure l'estratto di vaniglia). Mettete sul fuoco e portate a bollore. Aggiungete il riso e fatelo cuocere almeno 20 minuti. Togliete con una pinza la bacca di vaniglia se l'avete messa, e le bucce di limone. A parte mescolate le uova con lo zucchero ed un po' di buccia di limone grattugiata, e sbattetele fino ad ottenere un composto spumoso. Incorporate il riso che avrete fatto raffreddare e mescolate per bene. Versate il tutto su uno stampo da forno di 24 cm imburato e mettete in forno a 170 gr per 45 minuti. Lasciate raffreddare ed infine spolverate la superficie di zucchero a velo.*

## **Ricetta dal web**