

Torta di riso e mele

senza glutine



Ingredienti

800 gr di latte senza lattosio

200 gr di riso

3 uova

150 gr di zucchero

2 yogurt alla vaniglia senza lattosio

2 mele

La buccia grattugiata di 1 limone

Aroma di vaniglia q.b.

Un pizzico di lievito per dolci #

Metà dose

400 gr latte senza lattosio

100 gr riso

2 uova piccole

75 gr zucchero

1 yogurt alla vaniglia s.l.

1 mela

Buccia grattugiata di ½ limone

q.b.

q.b. lievito #

Procedimento

Mettete sul fuoco il latte con un cucchiaino di zucchero, la scorza grattugiata del limone e l'aroma di vaniglia. Appena bolle aggiungete il riso e lasciate cuocere per almeno 20 minuti. Fate raffreddare. Nel frattempo montate le uova per almeno 5 minuti, aggiungete lo yogurt e frullate per altri 2/3 minuti. Incorporate il riso già freddo e la mela tagliata a tocchetti piccoli. Mettete in uno stampo rotondo da 20 cm oppure in uno da plumcake da 22/24 cm come ho fatto io. Infornate a 170 gr per 45 minuti. Controllate sempre in base alle caratteristiche del vostro forno perché non sono tutti uguali.