



## Torta di riso con le mandorle

La domenica mattina si sente profumo di buono provenire dalla cucina, il dolce caldo e appena sfornato è quasi un toccasana che ci mette di buon umore. Ecco gli ingredienti per una preparazione semplice ed essenziale.

La fase di preparazione prevede di sbucciare e pestare accuratamente le mandorle dolci e amare, magari serve dosi di un mortaio al quale va aggiunto un po' di zucchero.

Lo step successivo prevede di tagliare minuziosamente i canditi e di provvedere alla cottura del riso nel latte.

Successivamente dovrete aggiungere il condimento al riso e le uova. Aggiungete il composto a una teglia precedentemente imburata e spolverata con un po' di pan grattato, lasciate cuocere a forno lento e consumate a cottura ultimata, quando la parte superiore si presenterà ben dorata.

Una volta portata in tavola completate il vostro capolavoro con una spolverizzata finale di zucchero a velo, il risultato sarà davvero soddisfacente e ben apprezzato.

La torta di riso con mandorle piace davvero a tutti, grandi e piccini, è fatta con ingredienti sani e genuini ed è perfetta per ogni occasione: una colazione sana, uno spuntino o una merenda pomeridiana, un piacevole break a lavoro o a scuola, insomma ogni occasione sarà l'ideale per farci conquistare dalla sua dolcezza e dalla sua estrema bontà.

Provare per credere.

(Ph. [www.salepepe.it/ricette/dolci-dessert/torte-crostate/torte/torta-riso-mandorle-zabaione](http://www.salepepe.it/ricette/dolci-dessert/torte-crostate/torte/torta-riso-mandorle-zabaione))

[Read More](#)

---