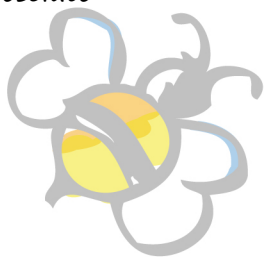




Tartellette dolci di riso - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto



eCucinando.it



dolce - crostate - riso - mandorle - amarene

Ingredienti:

gr. 500 di pasta frolla sottile, gr. 230 di latte, gr. 150 di riso originario, gr. 50 di zucchero semolato, gr. 50 di mandorle pelate, gr. 25 di rhum, 2 tuorli, essenza di mandorle, vanillina, sale, zucchero a velo, amarene sciroppate.

Tenete il riso per mezz'ora sotto l'acqua corrente, poi lessatelo per dieci minuti, quindi scolatelo, risciacquatelo, mescolatelo con il latte freddo, unite un pizzico di sale, fate bollire il tutto finchè il latte sarà stato quasi completamente assorbito, quindi aggiungete lo zucchero semolato e spegnete.

Amalgamate al composto caldo i tuorli, le mandorle tritate in polvere finissima, una bustina di vanillina, 3 gocce di essenza, il rhum.

Stendete la pasta frolla in sfoglia di 3 mm. Di spessore e con essa rivestite 6 stampini per tartellette (ovali o rotondi, a piacere)

Riempite gli stampini con il composto di riso freddo, distribuendolo nelle formine. In ogni stampino mettete anche due amarene.

Rimpastate velocemente i ritagli di frolla stendete di nuovo la pasta a 3 mm. di spessore, quindi appoggiatela sugli stampini sistemati uno vicino all'altro e ritagliatela intorno ad ognuno, chiudendolo e coprendo il ripieno.

Bucherellate e passate gli stampini in forno preriscaldato a 200° per 45 minuti, spolverate di zucchero a velo.







eCucinando.it



eCucinando.it