



TORTA DI RISO E BANANE

(con ingredienti addensanti*)

INGREDIENTI:

200gr di riso*

300 gr di banana*

100gr zucchero

1 litro di latte parzialmente scremato (senza lattosio per gli intolleranti)

4 uova

1 scorza di limone grattugiata

1 baccello di vaniglia

3 cucchiaini di cannella

Burro q.b.

Pan grattato q.b.



PROCEDIMENTO:

Versare il latte in una pentola a scaldare fino a bollore;

Aggiungere il riso, la scorza di limone e i semi di vaniglia lasciando cuocere per 15 minuti;

Versare il riso, che avrà assorbito il latte aromatizzato, in una ciotola a raffreddare;

Montare con una frusta elettrica le uova con lo zucchero fino ad ottenere una consistenza spumosa;

Aggiungere al composto il riso, le banane tagliate a cubetti e la cannella, amalgamando gli ingredienti;

Imburrare e spolverare con il pan grattato una teglia rettangolare e versarvi il composto;

Infornare a 180° per 50 minuti circa.

Buon Appetito