

CAKE AL RISO COTTO

Farina Frolla 801	gr 1.000	
Burro	gr 600	
Baking	gr 10	
Sale	gr 5	
Vaniglia in pasta	gr 10	
Zucchero	gr 400	
Uova intere	gr 220	
<u>Per la crema di riso:</u>		
Latte intero	gr 500	
Riso	gr 100	
Sale	gr 1	
Zucchero semolato	gr 100	
Scorza di limone	nr 2	
Crema pasticceria	gr 700	TOT. gr 3.646

Sabbiare la farina Frolla, il burro, il baking, il sale e la vaniglia in pasta. Aggiungere lo zucchero e le uova intere, impastare per 2 minuti e stabilizzare la frolla in frigo.

Procedere con la preparazione della crema di riso: far bollire gli ingredienti indicati fino a completo assorbimento, quindi lasciare raffreddare. Aggiungere quindi al composto di crema di riso 700 gr di crema pasticceria.

Foderare gli stampi e inserire il composto di crema di riso e crema pasticceria, emulsionati assieme. Cuocere a 170 – 180 °C per 40 minuti circa.

