

DOLCI E DESSERT

Crostatine di riso

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

■ Ingredienti per 6 persone

Riso vialone	80 g
Zucchero semolato	80 g
Nocciole pelate e tostate	50 g
Tuorli d'uovo	2
Latte	50 cl
Limone (scorza)	1/2
Sale	

PER LA PASTA

Farina bianca	200 g
Burro freschissimo	100 g
Zucchero semolato	100 g
Tuorli d'uovo	2
Vaniglina	1 bustina
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 20 pastine. Preparate la pasta: mescolate alla farina lo zucchero, un pizzico di sale e una bustina di vaniglina, poi impastatela con il burro leggermente ammorbidito ed a pezzetti e con i tuorli.
- 2 Lavorate velocemente, fate con la pasta una palla, avvolgetela in un foglio di carta oleata e mettetela in frigorifero per almeno mezz'ora.
- 3 Nel frattempo versate il latte in una casseruolina, unendo un pizzico di sale e la scorza di mezzo limone tagliata sottilmente a spirale; mettete il recipiente sul fuoco, appena il latte inizierà a bollire tuffatevi il riso e fatelo cuocere, mescolando sovente, sino a quando sarà divenuto asciutto.
- 4 Levatelo dal fornello, estraete la scorza di limone ed aggiungete lo zucchero, i due tuorli e le nocciole finemente pestate nel mortaio mescolando dopo ogni aggiunta; lasciatelo

quindi intiepidire.

- 5 Stendete ad uno spessore di circa 3 mm la pasta frolla e con essa rivestite 20 stampini a forma di scodellina, del diametro di cm 6, con parete liscia; distribuite in ognuno il composto di riso, livellandolo in superficie.
- 6 Posate gli stampini su una placca e passateli in forno già caldo a 180 gradi per circa 15 minuti, sino ad averli ben cotti e dorati. Estraete le crostatine, lasciatele intiepidire e sformatele; servitele fredde.
- 7 Volendo potete 'lucidarle' in superficie con poco sciroppo di zucchero.