



Torta di riso al cioccolato fondente e peperoncino

Ingredienti

| | |
|---------|----------------------------|
| 1 litro | Latte |
| 150 g | Riso |
| 230 g | Zucchero |
| n° 4 | Uova |
| 80 g | Cioccolato fondente |
| n° 1,5 | Cucchiaino peperoncino (*) |

Per la decorazione

| | |
|------|--------------------|
| q.b. | Cacao amaro |
| q.b. | Mandorle a fettine |

Preparazione

1. Far cuocere il riso nel latte e lo zucchero; cuocerlo bene.
2. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente ed unire il peperoncino. (*) Con questa dose, il risultato è leggermente piccante, se vi piace un sapore più deciso, aumentate la quantità a piacere, vi consiglio però di assaggiare man mano che unite il peperoncino.
3. Unire il cioccolato al riso cotto e quando il composto è freddato aggiungere le uova sbattute.
4. Mescolare bene il tutto (l'impasto risulterà abbastanza liquido).
5. Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata.
6. Infornare in forno preriscaldato a 200 °C per circa 40 minuti.
7. Una volta spento lasciare il dolce 5 minuti nel forno e raffreddare un poco prima di sfornare.
8. Guarnire spolverando con cacao amaro, peperoncino e mandorle a fette.

Nota: la torta è molto umida, consiglio di conservarla in frigo.

