



## ***Torta di riso alla Nutella***

### **Ingredienti per 6 persone**

400 ml	Latte
400 ml	Acqua
200 g	Riso
n° 5	Cucchiari di Nutella (o altra crema di nocciole)
n° 1	Bustina di lievito per dolci
100 g	Zucchero
140 g	Farina
n° 2	Uova
q.b.	Zucchero a velo (per spolverare)

### **Preparazione**

1. Portare ad ebollizione acqua e latte, aggiungere il riso e cuocere per 20 minuti.
2. Spegnerne il fuoco e lasciare che il riso si rapprenda con il latte.
3. Aggiungere i 5 cucchiari di Nutella (o altra crema di nocciole).
4. Mescolare il tutto e aggiungere 140 g di farina, 1 bustina di lievito per dolci, 100 g di zucchero e le 2 uova.
5. Foderare la tortiera con carta forno (bagnare bene il pezzo di carta forno e strizzarla altrettanto bene quindi adagiarla nella tortiera).
6. Versare il composto nella tortiera e infornare per 40 minuti a 180 °C.
7. Sfnare, aspettare che si raffreddi quindi spolverare con dello zucchero a velo e servire.