



## Torta senese

### Ingredienti

1 litro	Latte intero o parzialmente scremato
300 g	Riso
200 g	Zucchero
70 g	Uvetta
60 g	Burro
50 g	Pinoli
n° 3	Uova
n° 8	Gherigli di noce
n° 1	Bustina di lievito
n° ½	Buccia di limone grattugiata.

### Preparazione

1. Scaldare il latte, unire il riso e lo zucchero; far cuocere finché il latte sarà assorbito quindi far raffreddare.
2. Aggiungere le uova, l'uvetta, i gherigli di noce, i pinoli, il burro ammorbidito, il lievito e la buccia di mezzo limone grattugiata e amalgamare il tutto.
3. Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 min. Servire la torta fredda.

