

## Budino di riso alla crema - Dolci al cucchiaio



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione



15 min

Tempo di cottura



25 min

Calorie a porzione



400 kcal

### Ingredienti

**DOSI PER  
4 porzioni**

160 g di Riso Vialone Nano

160 g di Amido di mais (maizena)

8 Tuorli

600 g di Zucchero semolato

4.8 l di Latte

4 baccelli di Vaniglia

### Preparazione

- Incidete il baccello di vaniglia con un coltellino e prelevate i semi.
- Trasferiteli in un pentolino con 1/3 di latte e il riso e fate cuocere per 15 minuti dal bollore, mescolando spesso.
- Quando il riso è cotto, unite lo zucchero, metà latte rimasto e riportate a bollore.
- Sciogliete l'amido nel latte restante e unitelo al composto, lasciate cuocere fino a quando si sarà addensato.
- Unite i tuorli mescolando velocemente.
- Versare i budini di riso alla crema nei bicchierini e lasciate raffreddare del tutto prima di servire.