



Mini tortine di riso soffiato con frutta di stagione

Ingredienti

Ingredienti per 6 mini tortine:

100 g di riso soffiato al cioccolato

200 g di cioccolato fondente

Frutta di stagione (in questo caso: mandarini, kiwi e melagrana)

Gelatina spray per torte (se necessario)

Ingredienti per la crema all'arancio:

il succo di un arancio

15 g di zucchero (1 cucchiaio colmo)

10 g di farina di riso (1 cucchiaio raso)

Si tratta di una ricetta piacevole alla vista e al gusto, ma soprattutto priva di glutine, latte e uova. L'utilizzo della frutta di stagione rende queste tortine uno sfizio goloso da gustare tutto l'anno.

Preparare le tortine: sciogliere il cioccolato a bagnomaria (o nel microonde) poi versarvi il riso soffiato e amalgamare bene.

Successivamente versare il composto in uno stampo per muffins rivestito di pellicola trasparente che ne agevolerà l'estrazione poi, con un cucchiaino, creare una fossetta al centro di ogni tortina.

A questo punto preparare la crema: in un piccolo tegame mescolare lo zucchero con la farina di riso, unire il succo dell'arancio spremuto poi portare sul fuoco e cuocere fino a raggiungere la densità desiderata. Fare raffreddare ricoprendo la crema con pellicola trasparente.

Nel frattempo lavare, sbucciare e tagliare la frutta.

Infine farcire le tortine con la crema e decorarle con la frutta. (Nel caso si utilizzi frutta che può annerire, utilizzare un po' di gelatina spray. Per me non è stato necessario).

Questa ricetta ha partecipato al concorso: **"Il Riso è servito"**.