

BUDINO DI RISO ALLA MELA

senza LATTE, senza GRANO, senza UOVA,
senza LIEVITO

2 tazze di riso basmati bianco

1 litro di latte di riso, olio (di mais o di sesamo)

2 cucchiaini di zucchero

uvetta passa ammollata

1 mela

cannella

Ungete la padella d'olio e tostate leggermente il riso.

Unite il latte di riso, un pizzico di cannella, l'uvetta e lo zucchero e cuocete finchè il latte di riso non è tutto assorbito.

Sbucciate la mela e tagliatela a fettine sottilissime; aggiungetela al riso 5/10 minuti prima della fine della cottura.

Versate il riso cotto in uno stampo leggermente unto o foderato di carta forno, fatelo freddare e sformatelo su un piatto.

Guarnitelo con fettine di mela e bastoncini di cannella.