

Torta di riso Basmati, uvetta e zafferano

Un dolce vegano.

Questa ricetta sana è un ottimo modo per provare un dolce senza alimenti di origine animale.



Per la sua naturale dolcezza, il **riso Basmati** dimostra di essere perfetto nella preparazione di torte e altri dessert. In questa ricetta vegana, il Basmati è abbinato allo zafferano per conferire ancora più aroma a questa torta squisita.

Difficoltà: facile

Costo: basso

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 50 minuti

Ingredienti

(per una tortiera da 16/18 cm di diametro)

180 g di riso Basmati
400 ml di bevanda di soia
50 g di zucchero di canna
10 g di uvetta
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
mezza bustina di zafferano

Procedimento

1. Ammollare l'uvetta in acqua fredda.
2. Nel frattempo prendere un pentolino e portare a ebollizione la bevanda di soia e 400 ml di acqua.
3. Versare 40 g di zucchero di canna e il riso, e, quando questo sarà quasi cotto, aggiungere l'uvetta strizzata.
4. Diluire lo zafferano in qualche cucchiaio di acqua e aggiungere il cucchiaio di olio. Versare il composto nel riso e mescolare bene.
5. Rivestire una pirofila di carta da forno, versare il riso e formare uno strato uniforme aiutandovi con un cucchiaio.
6. Cospargere con lo zucchero rimasto e mettere la teglia in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti o fino a quando la superficie della torta sarà dorata (per verificare la cottura infilzare con lo stuzzicadenti la torta: se ne uscirà perfettamente asciutto, sarà cotta).