

Dolcetti al riso lemon curd e COCCO

Per la sfida di settembre dell'MTC ho subito pensato ad un dolce, essendo io notoriamente molto golosa la mia mente elaborava varianti di bavaresi, torte, dessert.. naturalmente tutto partendo dal riso cotto nel latte. Approfondendo la ricerca è poi arrivato il biryani che già ho pubblicato ma non potevo non assecondare i miei primi pensieri. Non volendo fare la classica torta di riso ho pensato ad una variante di questi biscotti che sono piaciuti tantissimo in entrambe le versioni provate. L'idea era di sostituire alla ricotta il riso cotto nel latte e alla banana il lemon curd allo zenzero ma questo solo per mantenere invariata la consistenza. Gli altri ingredienti sono stati riproporzionati. Ho scelto di cuocere più a lungo e con più latte il riso, per avere una massa più cremosa come suggerisce Annalena nel suo post. Il gusto finale è un equilibrio di sapori, il dolce del cocco e del riso contrastano con l'aspro del limone e dei ribes rossi, li ha mangiati con gusto anche il boy di casa, inconscio di quello che stava per addentare, perché lui la torta di riso mai.. son soddisfazioni!!!



**DOLCETTI AL RISO
LEMON CURD E COCCO**

per circa 40 pezzi

Per la cottura del riso

70g di riso originario

500 g di latte fresco intero

scorza di 1/2 limone bio

2 cm di zenzero fresco

110 g di zucchero

$\frac{1}{4}$ di stecca di vaniglia

Per l'impasto

1 uovo

120 g di burro
130 g di farina 00
100 g di farina di cocco
110 g di lemon curd*
35 g di mirtilli rossi disidratati
30 g di mandorle con la buccia
16 g di lievito per dolci
la punta di un cucchiaino di
bicarbonato
1 pizzico di sale
per il lemon curd*
2 uova
80 g di zucchero
40 g di burro
60 g di succo di limone bio
scorza di 1/2 limone bio
zenzero grattugiato a piacere



Per il lemon curd, sbattete le uova intere in un padellino, unite lo zucchero, lo zenzero e la scorza di limone grattugiati e il succo di limone. Mescolando continuamente con una frusta mettete la crema sul fuoco a temperatura molto bassa. Unire un pezzetto di burro freddo per volta sempre mescolando e aggiungerne un secondo appena il primo sarà sciolto. In questo modo la temperatura si manterrà costante e non cuocerà eccessivamente l'uovo mantenendo così una consistenza cremosa e liscia. Quando l'ultimo pezzo di burro sarà sciolto togliete dal fuoco e filtrate la crema attraverso un colino dalle maglia fini, lasciate raffreddare. Si conserva qualche giorno in frigorifero ben chiuso in un vasetto.

Per i dolcetti, cuocete il riso un minuto in acqua bollente, scolatelo e mettetelo in un tegame con il latte bollente, lo zucchero, le scorze di limone, dalla quale avrete prelevato solo la parte gialla, tagliata a listarelle sottili, la bacca di vaniglia aperta e lo zenzero in un pezzo unico. Mescolate il riso in modo che non si attacchi al fondo, quando avrà raggiunto la consistenza di una crema toglietelo dal fuoco, eliminate lo zenzero e fate raffreddare. Non fatelo asciugare troppo perché da freddo risulta più asciutto.

Per l'impasto lavorate assieme le uova con il lemon curd e il burro morbido, unite i restanti ingredienti e la crema di riso fredda fino ad ottenere un composto omogeneo. Aiutandovi con due cucchiaini formate delle piccole quenelle e posizionatele su una teglia ricoperta di carta forno un po' distanziate tra loro. Cuocete in forno a 180°C modalità statico per 18/20 minuti o fino a doratura. Tiepidi sono ottimi, si conservano bene chiusi in un contenitore per 2-3 giorni.







con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre

