Dolce senza glutine: Torta di Riso alle Mele

Se sei alla ricerca di un dolce che unisca tradizione e comfort in un’unica fetta, questa torta di riso alle mele è quello che fa per te. Morbida, profumata e naturalmente senza glutine, è l’incontro perfetto tra la delicatezza del riso cotto nel latte e la dolcezza delle mele di stagione. Una ricetta semplice ma sorprendente, ideale per la colazione, una merenda genuina o un dessert da condividere.
Con questa versione, siamo arrivati alla sesta creazione della nostra raccolta *“Voglia di Torta alle Mele”* – una piccola collezione di ricette pensate per chi non si stanca mai di questo frutto meraviglioso. Il suo sapore ricorda le torte di una volta, quelle che sanno di casa e affetto. Preparala una volta, e diventerà un classico nella tua cucina!

Ingredienti:

- 500 gr di mele (Golden o Granny Smith)
- 200 gr di riso (a granelli piccoli)
- 100 gr di uvetta sultanina
- 100 gr di zucchero di canna integrale
- 120 gr di farina di mandorle
- scorza grattugiata di limone (non trattato)
- 1 cucchiaio del succo di limone filtrato
- un pizzico di cannella
- 1 litro di latte intero
- 5 uova medie
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci (circa 16 gr)
- un pizzico di sale fino

Preparazione:

- **Metti in ammollo l’uvetta.**

Inizia mettendo l’uvetta in ammollo in una ciotola con acqua o Rhum, così da reidratarla e renderla morbida.

- **Cuoci il riso nel latte**
  In un tegame, versa il latte e aggiungi due cucchiai dello zucchero previsto, la scorza di limone (ben lavata) e un pizzico di sale. Porta il tutto a bollore, quindi aggiungi il riso e fallo cuocere a fiamma dolce per circa 20 minuti, finché non risulterà morbido e cremoso.
  Una volta cotto, trasferisci il riso in una terrina larga, coprilo con pellicola trasparente a contatto per evitare che si secchi e lascialo raffreddare completamente a temperatura ambiente.
- **Prepara le mele**
  Sbuccia le mele, elimina il torsolo e tagliale a fettine sottili e regolari. Irrorale con un po’ di succo di limone per evitare che anneriscano, quindi mettile da parte.
- **Monta le uova**
  Separa i tuorli dagli albumi. In una ciotola capiente monta gli albumi con uno sbattitore elettrico. Quando iniziano a diventare bianchi e spumosi, aggiungi lo zucchero in tre riprese, continuando a montare. Aggiungi poi i tuorli uno alla volta, a distanza di circa un minuto l’uno dall’altro, fino a ottenere un composto gonfio e chiaro.
- **Unisci gli ingredienti**
  Quando il riso si sarà raffreddato, trasferiscilo in una ciotola capiente. Aggiungi l’uvetta scolata e asciugata, poi incorpora delicatamente il composto di uova montate, poco per volta.
  Aggiungi quindi la farina di mandorle e il lievito precedentemente setacciati, mescolando con movimenti lenti dal basso verso l’alto per non smontare l’impasto.
  Infine, unisci le fettine di mela.
- **Imburra e rivesti** con carta forno uno stampo a cerniera da 26 cm di diametro, lasciando che la carta sporga

leggermente dai bordi. Versa il composto nello stampo, livella bene la superficie con una spatola e inforna in forno statico preriscaldato a 180°C per circa **40–45 minuti**. Verifica la cottura inserendo uno stecchino al centro della torta: se esce pulito, è pronta.
Una volta cotta, sforna la torta e lasciala intiepidire. Rimuovila dallo stampo e, prima di servirla, spolverizzala con zucchero a velo.

Alla prossima golosa ricetta alle mele.
Charles