

Smažené ryžové guľky s kokosom

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do mlieka dáme štipku soli, cukor a ryžu. Varíme, kým sa mlieko nevyvarí, prípadne pridáme ešte mlieko, aby sa ryža uvarila domäkka. Dáme cez noc do chladničky. Vajce vyšľaháme a pridáme nastrúhanú kôru a múku a dôkladne premiešame s ryžou. Pridáme kokos, dáme ho toľko, aby sa dali z hmoty tvoriť guľky, ktoré obalíme v múke a usmažíme. Hotové vyberieme na obrúsky a potom obalíme v cukri alebo len zľahka pocukrujeme.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 30 g
- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 150 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 750 g
- **Kokos strúhaný** - 40 g
- **Cukor múčka** - 40 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Citrónová kôra** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

