

Sladké „sushi“ s čokoládou

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Začnite s prípravou mliečnej ryže, pretože tá musí vychladnúť. Do hrnca pridajte ryžu s mliekom (1400 ml) a cukrom (250 g) a varte približne 30 minút za stáleho miešania. Na prípravu palacínok si do misky pripravte suché ingrediencie (450 g hladkej múky, 50 g kakaového prášku, 6 g prášku do pečiva). V druhej miske vyšľahajte 3 vajíčka a potom ich pomaly pridávajte do druhej misky so suchými ingredienciami, aj spolu s mliekom (500 ml) a sódou (700 ml). Palacinky opekajte na teflónovej panvici s trochou oleja z každej strany približne 2 minúty. Popritom si očistite a nakrájajte ovocie (5 jahôd 3 kusy kiwi 1 mango). Na palacinku pridajte 2 - 3 polievkové lyžice mliečnej ryže, na ňu uložte pásiky ovocia a pevne zrolujte. Potom nakrájajte a podávajte ako dezert s obľúbenou sladkou omáčkou (teplým pudingom alebo roztopenou čokoládou).

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 400 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1900 g
- **Jahody** - 100 g
- **Kiwi** - 50 g
- **Mango** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 700 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 50 g
- **Kukuričná múka hladká 500 g** - 450 g
- **Holandské kakao 100 g** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTŘEDNÍCTVEM

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

