

Sladké ryžové krokety

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mlieko s vanilkovým strukom zohrejte na 80 °C. Po 5 minútach zvýšte plameň a nechajte zovrieť. Pridajte ryžu, znížte plameň a varte 15 minút. Odstavte. Posypte cukrom a nechajte vychladnúť. Do ryže pridajte pomarančovú kôru a olúpte vanilkový struk. Odložte do chladničky na 2 hodiny. Vaječné bielka (4 ks) vymiešajte, ale nie do snehu. Olúpané mandle nakrájajte. Zohrejte väčšie množstvo oleja. Vyformujte guľičky v priemere 3 cm. Namočte guľičky do bielok, obaľte v nakrájaných mandliach a dajte smažiť. Keď budú krokety dozlatista, vyberte a uložte na absorbujúci papier. Podávajte s čokoládovou omáčkou.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 80 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 320 g
- **Pomaranče** - 35 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Bielok** - 100 g
- **Mandle jadrá** - 100 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

