

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crespelle di riso

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 g di riso (ribe o roma)
625 ml di latte
125 g di farina 00
13 g di lievito di birra
50 g di zucchero
8 g di sale
scorza grattugiata di 1 arancia
un pizzico di cannella
olio di semi di arachidi per friggere
1 vasetto di miele mille fiori
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

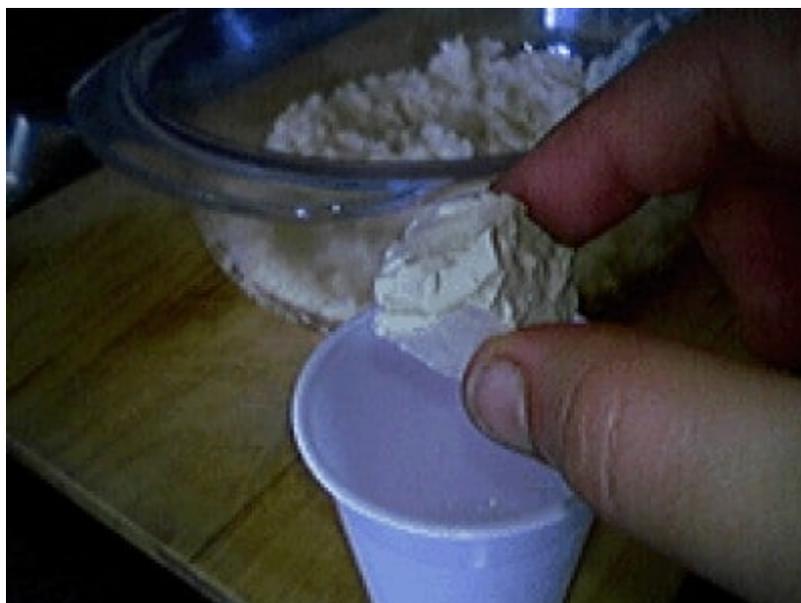
1 In una casseruola fate cuocere a fuoco lento il riso con il latte ed il sale.



2 Trasferitelo in una pirofila e lasciatelo raffreddare.



3 Sciogliete il lievito in un poco di latte tiepido.



4 Aggiungete nel riso la farina.



5 Lo zucchero.



6 E mescolare bene, unite la scorza grattugiata dell'arancia e la cannella.



7 Unite infine il lievito sciolto nel latte.



8 Impastare il tutto e fate riposare per 3 ore in un luogo tiepido. Passate le 3 ore mettere in una padella a bordi alti l'olio e portatelo a temperatura (l'olio deve essere caldo ma non bollente) .

Con il riso formare dei filoncini di circa 2 cm.



9 E friggeteli.



10 A fine cottura fateli scolare su carta assorbente.

Metteteli sopra un piatto da portata e ricopriteli di miele e zucchero a velo.



