

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pere al vapore con sciroppo

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

225gr di fiocchi di riso

25gr di mandorle

senza pelle e macinate grossolanamente

100gr di semi di loto in scatola

scolati e tritati grossolanamente

6 ciliegie rosse e vedi

tritrate finemente

50ml di olio vegetale

2 cucchiaini di zucchero

4 pere

sbucciate e snocciolate

PREPARAZIONE

- 1 Coprire i fiocchi di riso con dell'acqua e cuocere alla vapore per 30 minuti. Miscelare insieme il riso cotto, le mandorle, i semi di loto, le ciliegie, l'olio vegetale e lo zucchero.

Per fare lo sciroppo, sciogliere lo zucchero in acqua. Miscelare la farina di grano con del colorante e aggiungere questo allo zucchero con acqua. Portare a ebollizione fino ad ottenere uno sciroppo.

Farcire le pere con il preparato di riso. Mettere il tutto in una vaporiera e cuocere per circa 15 minuti.

Servire le pere con dello sciroppo versato sopra.

NOTE

Tempo di preparazione: 10 minuti Tempo di cottura: 45 minuti