

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolini dolci

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

260g di farina di riso
150g di zucchero granulare
4 uova
1/2 cucchiaino di polvere di cannella
450cc di latte di cocco
olio per ungere

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate la farina e lo zucchero insieme. Aggiungete le uova sbattute e mescolate bene. Versate il latte di cocco e la cannella nel composto di farina e mescolate ancora. Scaldare lo stampo a fuoco basso, ungetelo con l'olio. Mettete 2 cucchiai di impasto nello stampo e lisciatelo con il dorso di un cucchiaio. Chiudete lo stampo unendo le due metà. Infornate a bassa temperatura per 5 minuti per lato. Quando l'impasto sarà diventato dorato estraetelo dallo stampo e fatelo raffreddare su di una griglia.