

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo all'uovo ripieno

LUOGO: Asia / Indonesia

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



INGREDIENTI PER LA FARCIA

2 tazze di noce di cocco appena grattugiata
10 cucchiari di zucchero di canna
1 cucchiaino di zucchero granulare
una stecca di cannella da 6cm tagliata in due
1/4 cucchiaino di sale
Ingredienti per il rotolo

PREPARAZIONE

1 Per il ripieno:

Miscelate insieme la noce di cocco grattugiata, lo zucchero di canna, lo zucchero granulare, la cannella e 1/2 cucchiaino di sale.

Friggete il composto a fuoco medio-basso mescolando costantemente per circa 5 minuti o fino a che il composto risulti asciutto. Rimuovete la stecca di cannella e mettetela da parte.

Per il rotolo:

Miscelate la farina, l'amido, il latte di cocco, 1/2 cucchiaino di sale, il colorante alimentare verde e l'uovo creando una pastella morbida. Ungete leggermente una padella da 16cm di diametro e versateci 3 cucchiai della pastella. Assicuratevi che la padella sia ricoperta omogeneamente dalla pastella così che si crei una frittatina sottile. Friggete per un minuto, girate la frittatina e friggetela per un altro minuto. Rimuovete e mettete da parte. Disponete 2 cucchiai del composto di noce di cocco sull'estremità della frittatina. Piegate una volta, quindi piegate verso l'interno il lato destro e sinistro, quindi piegate una seconda volta. Schiacciate dolcemente per distribuire meglio il ripieno. Servite a temperatura ambiente.