

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolci di riso dolce in salsa di zucchero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI PER I DOLCI DI RISO

- 1 tazza di farina di riso dolce
 - 1/2 tazza di amido di tapioca
 - 3/4 tazza d'acqua
 - 1/4 cucchiaino di sale
- Ingredienti per la salsa

PREPARAZIONE

1 Per fare i dolci di riso:

Mettete la farina e l'amido di tapioca in una ciotola profonda e fate un buco nel centro. Aggiungete l'acqua ed il sale e miscelate bene e impastate il composto fino a che possa essere steso e gli si possa dare forma. L'impasto non dovrebbe risultare troppo asciutto. Stendete dei piccoli dolci di riso da 1cm di diametro. Tagliate diagonalmente per la lunghezza.

Portate 8 tazze d'acqua ad ebollizione. Tuffatevi i dolci di riso, portate nuovamente a bollore e sobbollite per 5 minuti. Scolateli e mettete i dolci di riso da parte.

Per la salsa:

Miscelate l'acqua, il latte di cocco, lo zucchero di palma, la foglia di pandan e un pizzico di sale in un piccolo pentolino e portate ad ebollizione. Aggiungetevi i dolci di riso e lasciate sobbollire per 20 minuti. Lasciate raffreddare e serviteli a temperatura ambiente ricoperti con un cucchiaino di noce di cocco appena grattugiata.

NOTE