

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Palline dolce alla noce di cocco e riso

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



## INGREDIENTI

- 1 1/2 tazza di farina di riso glutinoso
- 3/4 tazza d'acqua a temperatura ambiente
- 2-3 gocce di colorante alimentare verde
- 8 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 tazza di noce di cocco grattugiata fresca miscelata con 1/2 cucchiaino di sale

## PREPARAZIONE

- 1 Miscelate la farina di riso con l'acqua e il colorante alimentare verde formando un impasto sodo ma elastico. Prendete un cucchiaino dell'impasto e create una pallina di circa 2cm di diametro. Schiacciate il centro della pallina con un dito creando un buco e metteteci circa 1/2 cucchiaino di zucchero di canna. Sigillatelo e ricreate la pallina con i palmi delle mani. Preparate tutte le palline in questa maniera e mettetele da parte. Preparate una pentola riempita per metà con dell'acqua che porterete ad ebollizione.

Tuffateci le palline quindi rimuovetele una volta che riemergano in superficie quindi rotolatele nella noce di cocco grattugiata. Servite a temperatura ambiente.