

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Rotolo di riso con sciroppo di zucchero di palma

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



### INGREDIENTI

200 g di riso glutinoso  
1 cucchiaio di acqua di lime  
foglie di banano  
1/4 noce di cocco grattugiata  
un pizzico di sale  
sciroppo di zucchero di palma

### PREPARAZIONE

**1** Immergete il riso glutinoso in acqua per un'ora e scolate. Aggiungete l'acqua di lime per rendere il rotolo di riso più solido e mescolate.

Prendete un pezzo della foglia di banano e riempietela per 3/4 con il riso glutinoso.

Assicurate le estremità e legate il rotolo con lo spago così che non si apre durante la cottura.

Mettete il rotolo in una casseruola e ricopritelo con acqua. Bollite il tutto per 4 ore,

scolate e lasciate raffreddare. Aggiungete altra acqua durante la cottura, se necessario.

Servite il rotolo tagliandolo in fette da 2cm.

Cospargete con della noce di cocco grattugiata miscelata con un pizzico di sale e versateci sopra lo sciroppo di zucchero di palma.