Kule ryżowe w orzechach

foodmania

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ryż jaśminowy - 100 g
- figi świeże - 6 szt.
- mąka ryżowa - 3 łyżka
- syrop z agawy - 1 łyżka
- nerkowce - 1 garść
- migdały - 1 garść

Dodatkowe info:

Miękkie w środku, chrupiące na zewnątrz- pycha!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotować, po czym połowę zblendować na gładki krem z syropem z agawy oraz nerkowcami i wymieszać z niezblendowaną połową ryżu oraz mąką ryżową.

KROK 2: Figi obrać ze skórek i każdy owoc obtoczyć w masie ryżowej, tworząc kule.

KROK 3: Migdały pokruszyć na drobno, po czym obtoczyć w nich każdą kulę.

KROK 4: Kule ryżowe piec około 15- 20 minut w 180 stopniach.