





Szyszki krówkowe

 Barbara Strużyna

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

mleko bez laktozy - 1 szklanka
krówki o smaku toffi bezglutenowe
- 7 szt.

ryż brązowy ekspandowany -
opakowanie - 75 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: 7 sztuk krówek umieść w garnku razem z mlekiem. Ustaw minimalną moc palnika i cierpliwie czekaj, aż krówki powoli będą się roztopiać. Cały czas mieszaj całość przy pomocy drewnianej łyżki. Całość podgrzewaj nie dłużej niż 10 minut.

KROK 2: Wsyp ryż preparowany i wymieszaj go z masą krówkową, całość będzie wyglądała idealnie. Ja zakładam jednorazowe rękawiczki lateksowe i po chwili mieszam już całość dłońmi. Masa jest gorąca więc można wspomagać się przy formowaniu zimną wodą. Nie zdejmuję rękawiczek, ponieważ idealnie sprawdzają się przy formowaniu szyszek. Obok garnka kładę talerz. Z garnka biorę małą garść masy z ryżem dmuchanym i formuję kulkę wielkości większego orzecha włoskiego. Ładnie uformowane kulki od razu kładę na talerz do wyschnięcia.