




Szyszki z ekspandowanego ryżu brązowego i krówek

 Dorota Woźniak - Twins Pot


Polecane na: [desery](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Ryż brązowy ekspandowany - 75 g Olej kokosowy - 50 g
Krówki mleczne - 100 g Śmietanka 30% - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Olej kokosowy roztopić w rondelku na małym gazie, dodać śmietankę i krówki. Mieszać do rozpuszczenia się cukierków. Przystudzić masę. Dodać ryż. Wymieszać razem.

KROK 2: Za pomocą łyżki nabierać porcje ryżowej masy. Formować kulki dowolnej wielkości. Układać na płaskim talerzu lub tacy tak, żeby do siebie nie dotykały. Pozostawić do stężenia i przeschnięcia. Można schłodzić w lodówce.