

Kokosowa pychotka Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wiórki kokosowe	50 g
rodzynki	20 g
cukier	1 cukru
papier ryżowy	1 opakowanie
jajko	1 sztuka
orzechy włoskie	2 siekane
kremówka	125 ml
makaron ryżowy	1 (w kształcie nitek)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę zagotować, wsypać kokos, cukier i chwilę pogotować. Do kokosu dodać rodzynki, posiekane orzechy i wymieszać. Makaron przygotować według przepisu na opakowaniu, odsączyć, pociąć na mniejsze kawałki, dodać do kokosu, wymieszać i wystudzić. Papier ryżowy namoczyć w letniej wodzie, rozłożyć na talerzu, kłaść łyżkę kokosu, zagiąć brzeg, obydwa boki i zwijać jak gołąbki. Panierować w rozbełtanym jajku, bułce tartej i smażyć w głębokim oleju. Smacznego!