

Ryžių tarta

Produktai:

1 1/2 puodelio miltų
1/2 puodelio ryžių
3 puodeliai pieno
50 gr. sviesto
1/2 puodelio cukraus
3 puodeliai vandens
4 v.š. šalto vandens
1 a.š. druskos
1/2 puodelio kokosų drožlių
3 kiaušinių
1a.š. vanilės ekstrakto
1v.š. cukraus
1a.š. druskos
1a.š. kepimo miltelių
150 gr. sviesto



Gaminimas:

- Miltus, cukrų ir kepimo miltelius išmaišome. Sudedame sviestą ir gerai išsukame.
- Supilame vandenį ir išminkome. Tešlą dedame 1 valandai į šaldytuvą.
- Ryžius pilame į verdantį vandenį ir pamaišant verdame 15min.
- Pilame pieną, dedame cukrų, druską ir verdame dar 25 min.
- Atvėsiname masę .
- Dedame kokosą, vanilės ekstraktą, citrinos žievelę ir paeiliui įsukame kiaušinius.
- Iškočiojame tešlą, tiesiame į formelę, supilame ryžių masę ir kepame 35 min. 190-200 laipsnių karštumo orkaitėje.

O nuo tešlos atraižėlių suformavau gabalėlius, aptepiau kiaušinio baltymu, apibarsčiau kokosu, cukrumi ir kečiau kartu su tarta, tik trumpiau.

Gavosi skanūs sausainėliai prie arbatos.

Erikas B. 7d