

Sladké rýžové knedlíčky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

19 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/sladke-ryzove-knedlicky>

Příprava

Rýži zalijem mlékem, ale neproplachujeme. Uvaříme doměkka. Ve smetaně si rozmícháme pudink, vanilkové aroma a cukr krupici a přidáme k uvařené rýži. Vaříme a mícháme dokud nám směs nezhoustne. Hotová rýže by měla být hustá a měla by lepit. Necháme ji vychladnout a potom tvarujeme mokřýma rukama knedlíčky nebo nočky, které dáme ztuhnout asi na 60 minut do chladu. Před podáváním polijeme horkou čokoládovou polevou a posypeme moučkovým cukrem. Nakonec ozdobíme čerstvým ovocem.



Tip k receptu

Může ozdobit lístkem čerstvé máty nebo podávat s ovocnou omáčkou.

Ingredience

- ✓ 2 hrnečky krátkozrnné rýže
- ✓ 2 hrnečky mléka
- ✓ 100 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 2 lžice cukru krupice
- ✓ 1 balení kokosového pudinkového prášku
- ✓ 4 kapky vanilkové esence
- ✓ 1 balení čokoládové polevy
- ✓ cukr moučka na posypání
- ✓ ovoce na ozdobu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Děti do 5 let, Svačinka