



© Ferrero, 2017

JAPANSE DANGO MET NUTELLA®

Anderen | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👩🍳👨🍳👩🍳 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

Aantal: 16 stuks

Portie: 2 dango's

INGREDIËNTEN

- 170 gr. rijstbloem
- 4 gr. natriumbicarbonaat
- 180 ml. warm water
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Meng de bloem, het water en het natriumbicarbonaat.

Kneed het deeg totdat het glad is. Rol het in kleine balletjes van 2,5 cm diameter.

Leg ze een kwartier in kokend water. Haal ze uit het water en laat ze afkoelen.

Besmeer de dango's met Nutella®.

Indien je wil, kan je ze op een satéstokje steken.