



ROLLITO TAILANDÉS DE ARROZ GLUTINOSO Y PLÁTANO CON NUTELLA®

Otros | Vegetariano | CENA | COMIDA | Todo el año

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

Para: 12 raciones

Porción: 1 rollito de arroz

INGREDIENTES

- 800 g de arroz blanco cocido
- 300 g de plátanos
- 35 g de sirope de arroz integral
- 12 envoltorios
- 170 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Prepare el relleno de este rollito de postre tailandés: en un cuenco grande, con una cuchara de madera, remueva el arroz de grano corto cocido, el sirope de arroz integral y los plátanos frescos cortados en dados hasta que se mezcle todo bien. En un cuenco de 40 cm lleno de agua fría hasta la mitad, empape los envoltorios de rollito tailandés hasta que se reblandezcan.

Sáquelos y extiéndalos bien sobre una bandeja de plástico para rollos tailandeses. Tome 115 g de relleno de rollitos tailandeses y póngalos en el centro del envoltorio. Doble cada extremo sobre sí mismo y enrolle bien el contenido con el envoltorio, a modo de burrito. Humedezca las uniones y presione para cerrar. Coloque el rollito tailandés en un plato. Rellene una manga pastelera de boquilla recta con 170 g de Nutella® y dibuje líneas rectas de Nutella® sobre cada rollito.