



© Ferrero, 2017

JAPANSE DANGO MET NUTELLA®

Anderen | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👩🍳👨🍳👩🍳 | 40 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Hoeveelheden: 16

Porties: 2 dango's

INGREDIËNTEN

- 170 gr. rijstmeel
- 4 gr. Bakpoeder
- 180 ml. warm water
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Meng de bloem, water en bakpoeder samen. Kneed het deeg voor een gladde consistentie. Maak kleine bolletjes van 2,5 cm. Plaats in kokend water en laat 15 minuten liggen. Verwijder en koel af. Smeer wat Nutella® op de dango's. Prik indien gewenst, satestokjes erin.

NUTELLA® is een geregistreerd handelsmerk van Ferrero SpA. Het gebruik van het NUTELLA®-product bij de bereiding van andere goederen geeft niet automatisch het recht om het NUTELLA®-handelsmerk te gebruiken. Een dergelijk gebruik is echter toegestaan door Ferrero SpA binnen de beperkingen en de voorwaarden die zijn vastgelegd in het document dat te vinden is in het gedeelte "GEBRUIK VAN NUTELLA®-HANDELSMERK".