



© Ferrero, 2017

ЯПОНСКИЕ ДАНГО С NUTELLA®

ДРУГИЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ПОЛДНИК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС |
БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Количество порций: 16.

Порция: 2 данго

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 170 г рисовой муки
- 4 г пищевой соды
- 180 мл теплой воды
- 170 г пасты Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешайте вместе муку, воду и соду. Замесите однородное тесто.

Скатайте небольшие шарики диаметром около 2,5 см.

Отварите в кипящей воде в течение 15 минут.

Извлеките из воды и охладите.

Украсьте сверху пастой Nutella®. При желании насадите на шпажки.