



БАНАНОВЫЕ СПРИНГ-РОЛЛЫ ПО-ТАЙСКИ С NUTELLA®

ДРУГИЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Количество порций: 12.

Порция: 1 спринг-ролл

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 800 г отварного белого риса
- 300 г нарезанных бананов
- 35 г коричневого рисового сиропа
- 12 листов рисовой бумаги
- 170 г пасты Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовьте начинку для десертных спринг-роллов по-тайски.

В большой миске смешайте деревянной ложкой отварной круглозерный рис, коричневый рисовый сироп и мелко нарезанные бананы.

В миску диаметром 40 см, наполовину заполненную прохладной водой, обмакивайте листы рисовой бумаги, чтобы они стали мягкими.

Выложите листы на пластиковую разделочную доску.

Поместите в центр каждого листа по 115 г десертной начинки.

Сложите боковые края и плотно сверните ролл с начинкой наподобие буррито.

Верхний край каждого ролла смочите водой, чтобы он лучше приклеился.

Выложите роллы на блюдо.

С помощью кондитерского мешка и насадки с ровным краем выдавите поверх каждого ролла полоски пасты Nutella®.