



przepisy.pl

Słodkie ryżowe kulki

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukier - 2.5 szklanki
- barwnik spożywczy
- woda różana - 2 unit
- Ryż kleisty - 1.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ryż zalać wodą, pozostawić na noc.
2. Odcedzić i opłukać, Górną część garnka do gotowania na parze wyłożyć gazą, wsypać do niej ryż, ustawić nad gotującą się wodą, przykryć i gotować około 30 minut.
3. Odstawić z ognia, ostudzić. Cukier rozpuścić na małym ogniu z wodą, Gotować około 5 minut.
4. Ryż podzielić na 2 części, do jednej dodać różowy a do drugiej zielony barwnik. Uformować małe kulki.
5. Przy pomocy dwóch widelców moczyć kulki w syropie i ułożyć na półmisku Skropić wodą różaną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl