

# Mpourekakia - greckie ciastka z nadzieniem ryżowym



Autor: **DziablicaWKuchni**  
Przepisów: **171** Ocena: **3586**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto:
- 25 dag mąki pszennej
- 4 łyżki oliwy
- 1/2 szklanki zimnej wody
- +cukier puder i cynamon do posypania
- Nadzienie:
- 10 dag ryżu
- 300 ml mleka
- 4 łyżki cukru
- 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 1 laska wanilii (ewentualnie ekstrakt lub aromat waniliowy)

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy. Dodajemy do niej oliwę i połowę wody. Mieszamy. Wyrabiamy ciasto dolewając odpowiednią ilość wody.



- 2 Z laski wydłubujemy nasionka i dodajemy do mleka, wkładamy też laskę wanilii i zagotowujemy. Dodajemy przepłukany ryż i gotujemy aż ten wchłonie prawie całe mleko. Dodajemy skrobię oraz słodzimy. Laskę wanilii wyjmujemy. Garnek owijamy kocem i ostawiamy na godzinę.



- 3 Ciasto rozwałkowujemy mniej więcej na kształt prostokąta. Tak jak na zdjęciu nakładamy porcję przestudzonego farszu na środek prostokątka i skleamy brzegi. Smażymy na głębokim, rozgrzanym oleju (najlepiej rzepakowym, jak u mnie) po 2-3 minuty z każdej strony lub krócej - do zrumienienia. Ciasteczka posypujemy cukrem pudrem i cynamonem - są równie smaczne na ciepło jak i na zimno!

Ciasteczka mogą przypominać nasze swojskie faworki, jednak nie dajcie się zmylić. W środku znajdziecie nadzienie ryżowe, z wyraźnie wyczuwalną nutą wanilii. Samo przygotowanie jest o wiele łatwiejsze od zrobienia pączków, nie trzeba też czekać aż ciasto wyrośnie, farsz spokojnie możemy przygotować dzień wcześniej, ciasto przygotowując chwilę przed smażeniem.

Twoje notatki do przepisu: