

Szyszki ryżowe

Autor: **Kitka80**Przepisów: **124** Ocena: **1571**

> 6 os.



30 min



łatwe



drogie



Składniki:

- 100 g masła
- 700 g miękkich cukierków (np. irysów, toffi lub krówek)
- 180 g ryżu preparowanego

Sposób przygotowania:

1. Masło przełożyć do dużego garnka i roztopić na bardzo małym ogniu mieszając drewnianą łyżką.
2. Następnie do garnka wrzucić wszystkie cukierki i nadal podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż do uzyskania jednolitej masy. Bardzo uważać, żeby składniki w garnku się nie przypaliły, gdyż masa nabrałaby wówczas gorzkiego, nieprzyjemnego smaku.
3. Nie przerywając mieszania, do roztopionego masła z dodatkiem karmelków stopniowo wsypywać ryż preparowany.
4. Porcje gorącej masy ryżowo-karmelkowej nakładać łyżką na kawałek folii spożywczej lub woreczek śniadaniowy i formować kształt szyszki. Każdą sztukę ułożyć na talerzu tak, aby szyszki się ze sobą nie stykały i odstawić do ostygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: