

Ciasto ryżowe z kokosem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 15 Września 2012r. o 16:13

Tagi: [ciasta](#), [wypieki](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#), [desery](#), [kasza](#), [ryż](#)

Rodzaj kuchni: [fusion](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#), [inne](#), [wegetariańskie](#)

Składniki przepisu

| Nazwa | Ilość | Miara | Kategoria produktu |
|-------------------|-------|------------|--------------------|
| ryż biały | 1 | szklanka | dodatki |
| mleko | 5 | szklanka | nabiał |
| cukier | 1 | szklanka | dodatki |
| cynamon mielony | 1/2 | łyżeczka | przyprawy i zioła |
| wanilia laska | 1 | szt. | przyprawy i zioła |
| sól | 1 | szczypta | przyprawy i zioła |
| masło | 1/2 | kostka | nabiał |
| mąka tortowa | 1/4 | szklanka | dodatki |
| wiórki kokosowe | 1/2 | szklanka | dodatki |
| otręby owsiane | 1/4 | szklanka | dodatki |
| czekolada dowolna | 1 | opakowanie | dodatki |
| jajo kurze | 4 | szt. | nabiał |

Opis

1. Przygotować ryż: W dużym garnku zagotować 4 szkl. mleka. Dodać szkl. ryżu, wanilię, szkl. cukru, cynamon i szczyptę soli. Zmniejszyć ogień i gotować ok. 1,5 godz bez przykrycia. Co jakiś czas sprawdzić czy ryż nie przywiera - i dolać mleka jeśli tak się dzieje. Przystudzić.

2. Żółtka roztrzepać i dodać do ryżu. w misce ubić białka na sztywno. Dodać do ryżu. Dobrze wymieszać.

3. Przygotować spód: mąkę, masło, 1/4 szkl. cukru, wiórki kokosowe oraz otręby owsiane - ciasto wyrobić palcami - taka kruszonka. Ciasto przełożyć do foremki wysmarowanej masłem. Na ciasto ułożyć masę ryżową. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160 stopni i piec przez ok 1 godzinę aż będzie złociście brązowe.

4. Czekoladę roztopić nad kąpielą wodną.

5. polać czekoladą ciasto i posypać uprażonymi na suchej patelni wiórkami czekoladowymi.

Uwaga : do ryżu można dodać ulubione bakalie.



| | |
|------------------------|---|
| Dla ilu osób: | 10 |
| Danie dietetyczne: | nie |
| Poziom skomplikowania: | średnio skomplikowane |
| Czas przygotowywania: | 2godz. 30min. |
| Cana: | całej potrawy: 12zł PLN jednej porcji: 1,20 PLN |
| Liczba kalorii: | całej potrawy: 4000 kcal jednej porcji: 400 kcal |