

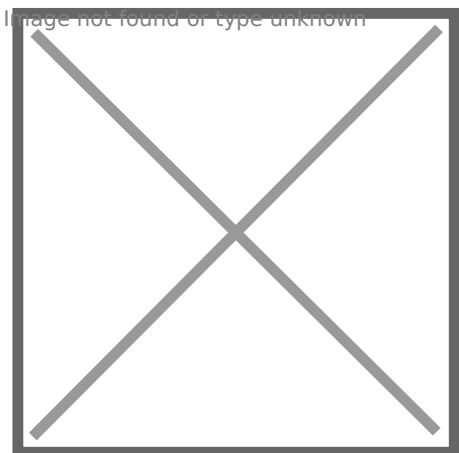
Рецепты Bravolli > Закуска

Ореховые шарики с соленой карамелью

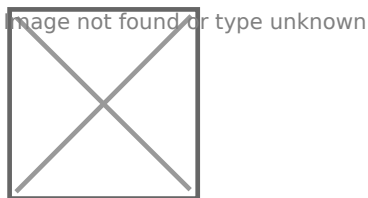
Сложность: Вложить душу

4 порции

35 мин



Продукты Bravolli:

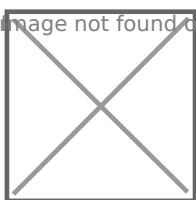
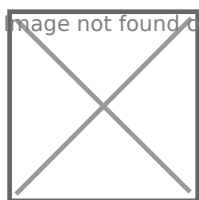


Чечевица красная Футбол

Способ приготовления:

- В кастрюле с кипящей подсоленной водой сварить чечевицу. Затем слить воду и остудить чечевицу.
- Смешать чечевицу с мукой, яйцом, орехами и солью. Тщательно вымесить тесто.
- Сформировать шарики диаметром 3 см.
- В сотейнике или кастрюле разогреть масло. Обжарить шарики не менее 2 минут до появления красивого румяного цвета.
- Выложить на сито или бумажные полотенца.
- Подавать, посыпав кокосовой стружкой, измельченными орехами и кунжутом.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



Шарики получаются очень сытными. Не лопните)