Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Закуска

Рисовые чипсы с орехами

Сложность: Освоить технику

4 порции

60 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Смесь бурый и черный рис

Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду засыпать рис, варить на слабом огне под крышкой 35 минут.
- В это время измельчить ножом или в ступке фисташки и орехи пекан.
- Дать рису немного остыть и блендировать его. Смешать с орехами.
- Раскатать получившуюся смесь скалкой в тонкий пласт высотой 2-3 мм. Нарезать полосы шириной 2-3 см. Собрать тесто поступательным движением силиконовой лопатки вперед до образования своеобразной гармошки из теста. Аккуратно выложить на пергаментную бумагу.
- Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 5 минут до образования хрустящей корочки.
- Подавать с расплавленным сыром.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Это достаточно сложный рецепт, но результат – необычные пп-чипсы. Их можно сделать сладкими, добавив сахар (сахарозаменитель) в блендированную смесь.