Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Palline di riso al latte ricoperte di biscotti

Pasta, patate, riso & co.
Per utilizzare gli avanzi di riso al latte, biscotti o fette biscottate
Dolci e dessert freddi
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti:

- biscotti (ad es. frollini, amaretti, savoiardi) o fette biscottate
- q.b. di zucchero di canna integrale
- cannella o cacao in polvere
- ad lib. cocco rapè
- riso al latte avanzato
- ad lib. frutta secca (ad es. uva sultanina, albicocche secche)

Preparazione:

Tritate i biscotti o le fette biscottate con un utensile da cucina oppure schiacciateli all'interno della loro confezione o in un sacchetto da freezer con un batticarne o un piccolo martello. Versate le briciole in una ciotola, aggiungete lo zucchero (questo ingrediente può anche essere tralasciato), la cannella o il cacao in polvere, e, a chi piace, anche un po' di cocco rapè. Prendete un po' di riso al latte con le mani e formate delle piccole palline. Volendo, potete farcirle con una piccola albicocca secca o dell'uva sultanina o altra frutta secca. Rotolate le palline nelle briciole e servite subito, finché la crosta di biscotto è ancora croccante. Le palline possono essere servite con una purea o una salsa alla frutta.

Tempo di preparazione: ca. 15 minuti.

Variazione vegana: per le palline vegane, occorre preparare il riso con una bevanda vegetale (ad esempio a base di avena) e utilizzare biscotti vegani.