

Dangos



Ingédients pour 60 dangos :

200 gr de farine de riz



200 gr de sucre



40 gr de sucre glace



24 cl d'eau



6 gouttes de colorant alimentaires



Etapes de La recette :

1. Mélanger la farine et le sucre dans un cul de poule



+



Ajouter l'eau progressivement pour que la pâte ressemble à une purée.

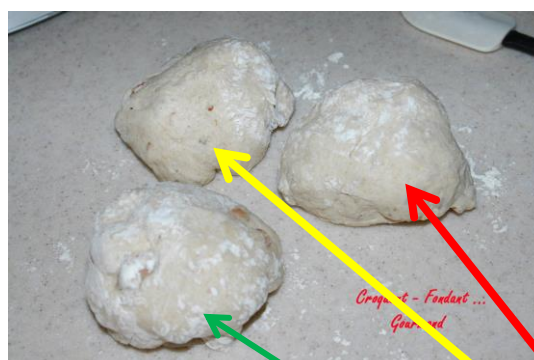
2. Etaler la préparation sur un torchon



3. Faire cuire la pâte à la vapeur



4. Divise la pâte en 3



Mélange chaque portion avec un colorant différent



Faire des petites boulettes

5. Roule les boulettes dans le sucre glace

