



Dolcetti di riso inglesi con Prugne della California

Categorie: Merenda, Speciali, Dessert



Tempo di preparazione: 00:30' - **Porzioni:** 9

Ingredienti

50gr	Prugne della California
150gr	riso per sushi
4	cucchiaini aceto di riso
100gr	burro di arachidi

Procedimento

Preparate il riso per sushi seguendo le istruzioni e aggiungete l'aceto di riso (se di gradimento).

Fate un primo strato di riso di circa 1cm in un contenitore di plastica.

Mescolate le **Prugne della California** con un cucchiaino di acqua. Mettete uno strato di burro di arachidi e aggiungete le prugne.

Aggiungete lo strato finale di riso per sushi e lasciate riposare nel frigo per circa 15 minuti.

Al termine, tagliate la torta in 9 pezzetti e ricoprite ogni pezzetto con della carta da forno per essere meglio conservato!