

Klepon

Ingrédients :

400 g de farine de riz gluant

40 g de farine de riz

1 coco râpé

Colorant vert

Sucre de palme

500 ml d'eau froide

1. Mettez la noix de coco râpée dans un bol et cuisez-la à la vapeur pendant 10 minutes.
2. Hachez le sucre de palme en morceaux grossiers.
3. Mélangez le colorant avec l'eau.
4. Ajoutez la farine.
5. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Faites de petits disques.
7. Garnissez-les avec le sucre.
8. Formez des boules.
9. Plongez les dans de l'eau bouillante.
10. Egouttez les (les klepon flotteront dans l'eau une fois cuits).
11. Roulez les dans la noix de coco rapée

Bonne dégustation !