Składniki:

Ok. 30 szt. Listków papieru ryżowego

0,5 kg twarogu

1 puszka mleczka kokosowego

3 łyżki miodu

0,5 szklanki suszonej żurawiny

1 paczka makaronu ryżowego (cienkie nitki)

Przygotowanie:

Makaron ryżowy przygotowujemy według przepisu, najczęściej namaczamy we wrzątku. Twaróg blendujemy z miodem i mleczkiem kokosowym na gładką puszystą masę – mleczka dodajemy tyle aby uzyskać konsystencję gęstej śmietanki. Tak przygotowany twaróg nie ma gródek i jest kremowy.

Do twarogu dodajemy żurawinę (nie musimy jej namaczać wcześniej, chyba że jest bardzo mocno wysuszona) i odcedzony makaron ryżowy. Delikatnie mieszamy, tak aby w twarogowej masie były widoczne nitki makaronu.

Przygotowujemy dużą miskę z lekko ciepłą wodą o średnicy nieco większej niż płatki papieru ryżowego.

Papier ryżowy suchy jest dość kruchy dlatego należy delikatnie namaczać go w misce z wodą ok 10-15 sekund, wyjmować i rozkładać na desce.

Na środek papieru, który powinien być już lekko wiotki i elastyczny układamy małą porcję masy twarogowej i zawijamy według dowolnego sposobu:

- tak jak naleśniki na krokiety, czyli najpierw dół, potem lewy brzeg potem raz w górę, prawy brzeg i do końca,

- w trójkąty – należy próbować aż się uda :)

Zawijańce można pałaszować od razu po przyrządzeniu. Są też świetną przekąską po schłodzeniu kilka godzin po przygotowaniu.