

# NIAN GAO

## COSA?

- 400g di farina di riso glutinoso (detto anche appiccicoso o agglutinato, che potete trovare nei negozi di alimenti per la salute o asiatici)
- 100g di zucchero di canna
- 200ml di acqua bollita
- 200ml di latte
- 3 uova
- 1 cucchiaino di olio vegetale
- semi di sesamo, datteri rossi o noci (per decorare)

## COME?

- 1 sciogliete lo zucchero nell'acqua bollita
- 2 sbattete le uova
- 3 disponete la farina in una ciotola e versate al centro lo zucchero, le uova e il latte
- 4 mescolate il composto e stendete su una teglia, precedentemente oliata e infarinata
- 5 cuocete in forno a 180 gradi per 40-50 minuti
- 6 trovate qualcuno che abbia il coraggio di assaggiarla! XINNI GUELE!