

Arancini με εορταστική γέμιση

Υλικά

- 500g κιμάς ανάμεικτος
- 400g Πανάρισμα Δημητριακών (Κωδ. 290041)
- 200g Batt er Tex Plus (Κωδ. 40802)
- 300g Γέμιση Εορταστική (Κωδ. 55068)
- 150g Σάλτσα Κρασάτη (Κωδ. 55737)
- 150g χαλούμι

Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα ζυμώνουμε τον κιμά με την Εορταστική Γέμιση, την Κρασάτη Σάλτσα και το χαλούμι τριμμένο.
2. Πλάθουμε σε σφαίρες στο μέγεθος που επιθυμούμε (ιδανικά των 80-100g).
3. Ετοιμάζουμε το Batt er Tex Plus σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
4. Περνάμε τις σφαίρες διαδοχικά από το Batt er Tex Plus και έπειτα από το Πανάρισμα Δημητριακών.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο σε αντικολλητικό ταψάκι στους 180°C για 30 λεπτά καταβρέχοντας με λίγο λάδι.