



Σιροπιαστά τρίγωνα με ρυζόκρεμα



Υλικά για την κρέμα:

- 300γρ γάλα ΚΟΚΟ
- 90γρ βιολογικό σιρόπι αγάβης
- 1/3 κ.γ. σποράκια φυσικής βανίλιας
- 1 κρόκος
- 15γρ ακατέργαστη ζάχαρη
- 50γρ βιολογικό άοσμο λάδι καρύδας
- 100γρ βιολογικό ρυζάλευρο

Υλικά για τα φύλλα:

- 4 φύλλα κρούστας της επιλογής σας
- 40-50γρ λιωμένο βιολογικό άοσμο λάδι καρύδας



Υλικά για το σιρόπι:

- 100γρ βιολογικό σιρόπι αγάβης
- 50γρ νερό
- 1/2 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου βιολογικού πορτοκαλιού - προαιρετικά

Εκτέλεση:

1. **ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ:** Φτιάχνουμε πρώτα το σιρόπι για να είναι κρύο όταν το χρειαστούμε. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε ένα ποτήρι/μπωλ και το βάζουμε στο ψυγείο.
2. **ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ:** Βάζετε το γάλα, την αγάβη και τη βανίλια σε ένα κατσαρολάκι και τα αφήνετε να πάρουν μία βράση.
3. Σε ένα μπωλ βάζουμε τον κρόκο και τη ζάχαρη, ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
4. Αφαιρούμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά και ρίχνουμε σιγά σιγά το γάλα στο μείγμα του κρόκου ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα. Το αφήνουμε στην άκρη.
5. Βάζουμε στο κατσαρολάκι το λάδι και το λιώνουμε.
6. Ρίχνουμε σιγά σιγά το αλεύρι ρυζιού για να φτιάξουμε το ρου μας. Ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να σχηματιστεί μία "μπάλα".





7. Αφαιρούμε από τη φωτιά το κατσαρολάκι και προσθέτουμε σιγά σιγά ανακατεύοντας με το σύρμα το γάλα στο ρου.
8. Μόλις ομογενοποιηθεί βάζουμε την κρέμα σε ένα μπωλ και την καλύπτουμε με μία μεμβράνη, τη βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει λίγο.
9. ΓΙΑ ΤΟ ΓΕΜΙΣΜΑ. ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ:Λιώνουμε το λάδι καρύδας, αν δεν είναι λιωμένο.
10. Αλείφουμε ένα ένα φύλλο, το χωρίζουμε σε 6 λωρίδες και στη βάση κάθε λωρίδας βάζουμε 1 γεμάτο κ.γ. κρέμα.
11. Τυλίγουμε τα τρίγωνα σιγά σιγά και τα λαδώνουμε στο τέλος από έξω. Τα τοποθετούμε στο ταψί μας.
12. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς χωρίς αέρα, για 35-40 λεπτά ανάλογα με το φούρνο, να ροδίσουν καλά, για να κρατηθεί το φύλλο πιο τραγανό μετά το σιρόπιασμα.
13. Μόλις βγουν τα τρίγωνα καυτά, τα σιροπιάζουμε ρίχνοντας 1 κ.γ. περίπου σιρόπι σε καθένα.
14. Τα τοποθετούμε σε μία σχάρα πάνω από ένα δίσκο, να στραγγίσει το επιπλέον σιρόπι για να μη μαλακώσουν.
- 15.

