

RECETTE DES MOCHIS



INGREDIENTS

80g de shiratamako ou farine de riz gluant (épicerie japonaise ou internet)
70 g de sucre blanc
160 ml d'eau
Fécule de maïs

COMMENT FAIRE

La pâte : dans un bol mélangez le shiratamako et le sucre, ajoutez l'eau tout en continuant à mélanger.

Recouvrez le bol de film alimentaire et mettez au micro-ondes 1 mn 30 à 850 watts.

Sortez du four, retirez le film et mélangez grossièrement le mélange chaud à la cuillère. Notez que la pâte devient collante.

Recouvrez de film à nouveau et remettez 1mn30 au micro-ondes, toujours à 850 watts.

Mélangez et renouvelez une dernière fois.

Saupoudrez le plan de travail avec la fécule de maïs, versez la pâte en laissant tiédir 15 minutes avant de réaliser la recette de mochi choisie.

Plusieurs choix : garnir à la pâte de haricots rouges (très traditionnel) ou de fruits : fraises, mangues.. Nutella !!!

Vous pouvez aussi faire des mochi glacés.