

Accueil > Recettes > Mochi ice cream

Mochi Ice Cream

★★★★☆ 4,6/5

9 commentaires



2 h 3 min • Facile • Bon marché

Mon carnet

Partager

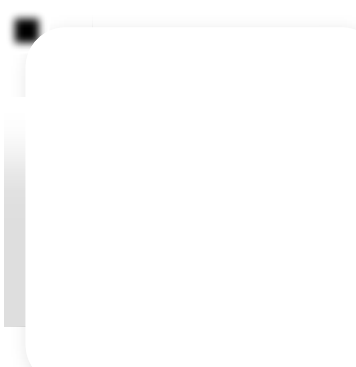
Ingrédients

8 Mochi

88



75 g
de sucre en
poudre



50 g
de farine de riz
gluant



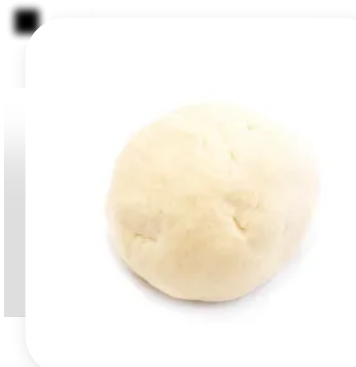
10 cl
d'eau



1 c.à.s
de confiture



1 c.à.s
de fécule de maïs



8 boules
de glace au
parfum de votre
choix

En cliquant sur les liens, vous pouvez être redirigé vers d'autres pages de notre site, ou sur Amazon.fr

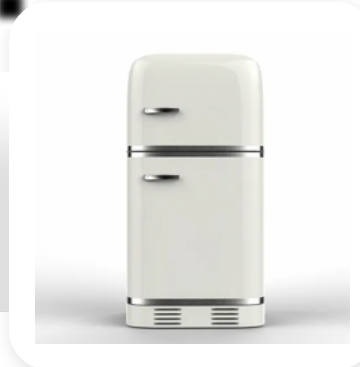


Récupérez simplement vos courses en drive ou en livraison chez vos enseignes favorites



COMMANDEZ VOS INGRÉDIENTS

Ustensiles



1 congélateur



1 chinois



1 Cuillère en bois
Les meilleures
ventes



1 Couvercle
Les meilleures
ventes

Voir plus

En cliquant sur les liens, vous pouvez être redirigé vers d'autres pages de notre site, ou sur Amazon.fr

Préparation

Temps total: 2 h 3 min

Préparation:
2 h

Repos:
-

Cuisson:
3 min

ÉTAPE 1

Faire 8 petites boules de glace et les placer au congélateur.



ÉTAPE 2

Passer la confiture au chinois.



ÉTAPE 3

Mélanger la farine et le sucre en poudre et ajouter l'eau petit à petit.



ÉTAPE 4

Ajouter la confiture et bien mélanger.



ÉTAPE 5

Couvrir d'un film plastique et passer au micro-onde 2 min à 600W. Mélanger puis remettre au micro-onde 40 sec. Mélanger à nouveau. On obtient une pâte élastique.



ÉTAPE 6

Étaler la fécule de maïs sur le plan de travail et déposer la pâte obtenue dessus. Recouvrir de fécule de maïs.



ÉTAPE 7

Étaler finement la pâte à la main puis y découper 8 rectangles que l'on déposera sur des morceaux de film étirable après avoir ôté l'excédant de farine.



ÉTAPE 8

Mettre au congélateur entre 30 min et 1h.

ÉTAPE 9

Enrober les boules de glaces dans les rectangles de pâte en s'aidant du film étirable pour faire de jolies boules. Fermer ces petits paquets et les placer de nouveau au congélateur au moins 30 min.



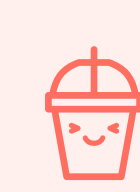
ÉTAPE 10

Déguster !



eva_13576702

Note de l'auteur :



Soif de recettes ?

On se donne rendez-vous dans votre boîte mail !

Découvrir nos newsletters

Vous aimerez aussi...



Ice Cream Sandwich

Aucun avis



Ice cream punch

★★★★☆ 4/5
1 avis



Mochi au Nutella

★★★★☆ 4,5/5
11 avis

Commentaires (9)

La recette est terminée.

Donnez votre avis ☆☆☆☆☆

F

fatoumassa_78570

★★★★★ 5/5

★★★★★
29/04/2021 20:55



1

B

Bara22

★★★★★ 5/5

Super 🍌 facile et rapide
08/04/2021 18:23



2

Lire tous les commentaires

Ice Cream Sandwich Ice cream punch Mochi au Nutella

PLUS DE RECETTES

• Smirnoff Ice

• cream scones (Irlande)

• Creole cream (cocktail)

• Le Ice Breaker

• Thé glacé (American iced tea)

• Gâteau aux carottes nappage 'cream cheese' (recette hollandaise)

• Ice Blue

• Nice cream

• Icing (glacage à l'américaine) au chocolat

• Hot Summer Cream

• Boston Cream Pie (gâteau de boston à la crème pâtissière et au chocolat)

• Verrine 3 couleurs : Avocat, Saumon, Cream Cheese

• Ice coffee

• Ice Tea // Thé glacé

• omelette cream cheese

• Mini Charlotte au cream cheese

• Long island iced tea

• Roulés de concombre à la dinde et au cream cheese

CES CONTENUS DEVRAIENT VOUS INTERESSER

• Cuisine japonaise : la recette pour faire des mochis maison

• Glace

• Fécule de maïs

• Confiture

• Farine de riz

Marmiton mag

Et si vous vous abonnez ?

C'est la meilleure façon de ne rater aucun numéro, de faire des économies et de se régaler tous les deux mois :) En plus vous aurez accès à la version numérique pour lire vraiment partout.

Voir les super offres



Retrouvez Marmiton où que vous soyez en téléchargeant l'application

Concocté avec ❤ par Marmiton

Tous droits réservés Marmiton.org - 1999-2023

Recrutement • Mentions légales • Conditions Générales d'Utilisation • Conditions Générales d'Abonnement • Contact • FAQ • Politique de protection des données personnelles • Paramétrer les cookies • Foire aux questions - Vos choix concernant l'utilisation de cookies

Pour des milliers de cocktails : 1001cocktails.com

Partager

