



Sakura mochi kansai

Ingredientes:

- 3/4 de taza de harina de arroz glutinoso.
- 1/3 de taza de azúcar.
- 1 taza de agua.
- 3/4 de taza de anko (pasta de judía roja).
- Colorante alimenticio rojo (o el jugo de cerezas en almíbar).
- 8 hojas de sakura maceradas en sal.

Elaboración:

- Lavar las hojas de sakura y secarlas con papel absorbente.
- Poner el agua a hervir en una cazuela. Mezclar la harina de arroz con en el agua.
- Cubrir la cazuela con una tapa y dejarlo hervir durante 5 minutos.
- Colocar la masa sobre un paño mojado para cocinar al vapor. Cocer al vapor durante aproximadamente 20 minutos a fuego medio.
- Colocar la masa cocida en un tazón. Amasar ligeramente mientras se va mezclando el azúcar.
- Disolver un poco de colorante alimenticio en un poco de agua. O añadir un poco del jugo de cerezas en almíbar. Mezclar bien para conseguir un tono rosado homogéneo.
- Dividir la pasta de anko en 8 bolitas.
- Dividir la masa principal en 8 pelotas. Aplanar cada pelota con las manos y coloca la bolita en el medio, cubrir bien con la masa, ayudándose con las manos. Envolver cada pelota con una hoja de sakura.