



Ichigo chokoreto mochi

Ingredientes:

- 250g de harina de arroz glutinoso.
- 100g de azúcar.
- 300 ml de agua.
- 250g de chocolate blanco.
- 100g de mantequilla.
- 14 fresas.
- Harina de maíz (maicena) o almidón de patata (katakuriko).

Elaboración:

- Lava las fresas y quita los tallos. Reserva.
- Funde la el chocolate junto con la mantequilla al baño maría poco a poco, o a golpe de microondas 15 segundos a media potencia, vigila no calentar demasiado el chocolate o se te cortará. Remueve cuando ya esté caliente para que se acabe de deshacer. Deja enfriar un poco.
- Ayudándote con una cuchara, coge una pequeña bola de chocolate blanco y envuelve la fresa con él. Resérvalos.
- Pon la harina y el azúcar en un tazón y mezcla bien. Añade el agua en el tazón poco a poco y mezcla de nuevo.
- Pon el tazón en el microondas y calienta la masa durante dos minutos. Remueve la masa. Calienta la masa de nuevo dos minutos en el microondas. Si la superficie es brillante y un poco translúcida ya está lista.
- Mueve el mochi rápidamente o machaca con un mortero. Espolvorea una superficie plana con un poco de maicena o katakuriko. Vierte el mochi caliente del tazón con una espátula y ponlo sobre la superficie plana.
- Espolvoréate las manos con la maicena y divide el mochi en 14-15 trozos. El mochi está caliente y pegajoso, ten cuidado de no quemarte.
- Haz 14 círculos. Pon una fresa envuelta en chocolate blanco sobre el círculo de mochi y estira el mochi hasta envolverlo por completo pinzando con los dedos para cerrarlo. Repite el proceso para hacer más mochi daifuku.