



Préparation : 15 min. • Cuisson : 3 min.

Ingrédients

La pâte à mochi

- 50 g de farine de riz gluant (shiratamako)
- 46 g de sucre
- 100 ml d'eau
- 100 g de chocolat noir
- Féculles de maïs



Préparation

- ❖ Réalisez la pâte à mochi selon les indications de la recette de base (pâte à mochi).
- ❖ Versez la pâte à mochi cuite sur un plan de travail recouvert de fécale et coupez à l'aide de ciseaux en deux, puis en quatre, puis en huit et ainsi de suite jusqu'à obtenir seize morceaux de taille égale.
- ❖ Saupoudrez de fécale et roulez chaque morceau entre les mains pour supprimer l'excédent. Déposez sur une assiette propre et sèche.
- ❖ Hachez le chocolat et faites le fondre au bain-marie en mélangeant à l'aide d'une spatule une fois les copeaux fondus.
- ❖ Plongez les morceaux de mochi un à un dans le chocolat fondu. Retirez les à l'aide d'une fourchette et déposez les sur une feuille de papier sulfurisé.
- ❖ Laissez refroidir et dégustez ! Les choco-mochis se conservent 1 à 2 jours à température ambiante dans une boîte, entre deux feuilles de papier sulfurisé.