



Pâte à mochi

Pour
8 pcs.

Préparation : 15 min. • Cuisson : 4 min 30.

Ingrédients

- 80 g de farine de riz gluant (shiratamako)
- 70 g de sucre
- 160 ml d'eau
- Fécule de maïs



Préparation

- ❖ Dans un plat allant au micro-onde, mélangez le shiratamako et le sucre.
- ❖ Ajoutez progressivement l'eau tout en mélangeant.
- ❖ Recouvrez le plat d'un film alimentaire pour empêcher l'évaporation et faites chauffer 1 min 30 au micro-onde à 850 watts.
- ❖ Retirez le film et mélangez grossièrement à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule. La pâte va commencer à devenir collante, inutile de la mélanger parfaitement.
- ❖ Recouvrez de film alimentaire et faites chauffer une nouvelle fois 1 min 30 à 850 watts. Mélangez et renouvez l'opération une dernière fois.
- ❖ Saupoudrez le plan de travail de féculle et versez par-dessus la pâte. Laissez tiédir une quinzaine de minutes avant de réaliser la recette de votre choix.