



Préparation : 15 min. • Cuisson : 3 min.



Ingrédients

La pâte à mochi

- 50 g de farine de riz gluant (shirataamako)
- 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 fécule 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 fécule 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.

