



Pâte à mochi

Pour
8 pcs.



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



Ingrédients

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



Préparation



Dans un plat allant au micro-onde, mélangez le shirataamako 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 renouvelez l'opération une dernière fois.



Saupoudrez le plan de travail de féculé et versez par-dessus la pâte. Laissez tiédir une quinzaine de minutes avant de réaliser la recette de votre choix.

