

Mochi à la crème glacée

100g de farine de riz gluant

3 c. à table de sucre

150ml d'eau

Pour couvrir surface de travail: féculé de patate ou de maïs

Garniture: crème glacée

Étapes:

Faire des petites boules de crème glacée et les mettre au congélateur pendant 2 heures afin qu'elle soient bien dures.

Dans un bol allant au micro-onde, mélanger la farine, le sucre et l'eau à l'aide d'un fouet pour rendre le mélange homogène.

Couvrir le bol et le mettre au micro-onde pendant 1 minute (pour les micro-ondes de 1200W).

Retirer le bol et mélanger la pâte. Remettre la pellicule de plastique et remettre au micro-onde une autre minute.

Après cette 2e minute, votre mélange devrait être devenu une pâte collante, homogène et semi-transparente. La durée peut varier selon la puissance de votre micro-onde, donc ajouter ou diminuer le temps de cuisson au besoin.

Placer un papier parchemin sur votre plan de travail et saupoudrer généreusement celui-ci de féculé de maïs ou de féculé de patate. Verser la pâte directement sur la féculé.

À l'aide d'un rouleau à pâte, aplatissez la pâte à mochi afin qu'elle soit mince d'environ 3mm d'épaisseur uniformément (1/8 de pouce).

Avec un emporte-pièce, découper un cercle de pâte de 2,5 pouces (6,35cm) de diamètre et déposer le cercle de mochi sur une pellicule de plastique.

Mettre une petite boule de crème glacée au centre du cercle de mochi et refermer rapidement le mochi autour de la crème glacée. Soigneusement emballer la boule de mochi avec la pellicule de plastique et faites quelques tours pour bien garder la forme ronde et éviter que le mochi ne s'ouvre.

Placer la boule de mochi au congélateur et répéter cette étape tant qu'il vous reste des boules de crème glacée.

Attendre 1 heure avant de servir les boules de mochi, afin de s'assurer que la pâte soit assez ferme pour ne pas s'ouvrir en débarrant la pellicule de plastique. Si vos mochis sont restés plus d'une heure au congélateur, laissez-les réchauffer à l'air libre 2 minutes avant de les manger.