

Mochis glacés maison

Par Julie Schwob



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Abordable
Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	3 min
Temps de repos	6 heures

Catégories : Desserts, Cuisine tendance, Epicerie du Monde, Etranger, Recettes du monde

Découvrez notre recette de mochi glacés maison !! Utilisez de préférence **une glace maison** qui sera plus compacte pour réaliser vos mochi plutôt qu'une glace du commerce.

Pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à mochi :
150 g Farine de riz gluant (rayons asiatiques)
22 cl Eau
65 g Sucre glace
Fécule de maïs (type Maïzena) pour étaler la pâte
10 à 12 petites boules Sorbet ou crème glacée

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de mochi glacés maison** en préparant 10 à 12 petites boules de glace. Et laissez-les prendre 3 h minimum au congélateur.
- 2 **Mélangez le sucre glace et l'eau dans un bol** supportant la chaleur puis ajoutez la farine. Délayez bien jusqu'à ce que la texture soit la plus homogène possible. Déposez le bol 15 min dans un cuit-vapeur. Mélangez ensuite soigneusement avec une spatule en bois pour refroidir la pâte et la rendre souple, un peu collante et lisse.
- 3 Saupoudrez le plan de travail de 2 c. à soupe de fécule de maïs. Séparez la pâte en 10 à 12 parts. **Abaissez chaque boule de pâte en un cercle de 10 cm et de 2 ou 3 mm d'épaisseur.** Mouillez à l'eau avec un pinceau le centre de chaque cercle pour retirer l'excès de maïzena. Placez une boule de glace congelée. Refermez rapidement la pâte à mochi sur la glace bien hermétiquement. Placez au congélateur immédiatement. Laissez prendre 3 h minimum avant de servir.

Si vous avez aimé nos mochi glacés maison...

- Vous aimerez aussi notre **granité de yuzu au gingembre et saké**
- Notre **thé glacé magic matcha**
- Nos **mochi aux fraises**