



Chińskie niebieskie babeczki ryżowe na parze

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 12 porcji

Składniki:

mąka ryżowa biała - 200 g

cukier puder - 150 g

woda kokosowa - 340 ml

drożdże suszone - 1 łyżeczka

kwiaty klitorii ternateńskiej - 20 szt.

gorąca woda - 1 łyżka

mleko kokosowe gęste - 1 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

garnek do gotowania na parze -

foremki na babeczki, papilotki do babeczek -

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania należy doliczyć czas fermentacji i gotowania na parze, w sumie całkowity czas oczekiwania to około 5 godzin.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kwiaty klitorii zalać łyżką gorącej wody i odstawić do naciągnięcia.

W międzyczasie do garnka włączyć wodę kokosową. Dodać cukier puder, mąkę z białego ryżu i suszone drożdże w proszku, wymieszać. Dodać kwiaty klitorii razem z niebieską wodą, jeszcze raz wszystko dobrze wszystko wymieszać.

Garnek przykryć i wstawić do piekarnika nagrzanego do 50 stopni, po 10 minutach zmniejszyć temperaturę do 40 stopni i pozostawić w piekarniku do fermentacji na 4 godziny.

KROK 2: Po 4 godzinach dodać mleko kokosowe i proszek do pieczenia, dobrze wymieszać. Foremki do babeczek wyłożyć papilotkami. Do dolnego garnka do gotowania na parze włączyć wodę, na górze ustawić babeczki z papilotkami. Doprowadzić do wrzenia i gotować 10 minut, aby foremki się ogrzały. W międzyczasie przecedzić ciasto przez sito do

miski i odstawić.

KROK 3: Ciasto wlać do gorących foremek na babeczki. Przykryć i gotować na parze 20 minut. Ostrożnie otworzyć i przełożyć babeczki na talerz. Najlepiej podawać na ciepło. Babeczki strukturą przypominają mochi, są dosyć zwarte, ale smaczne.