Kokosowe mochi z mango

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

40 min

8 porcji

Składniki:

- mąka z ryżu kleistego - 150 g
- cukier - 50 g
- woda - 70 ml
- mleczko kokosowe - 70 ml
- skrobia kukurydziana lub z tapioki - szczypta
- mango 2beBIO - 8 kawałek
- wiórki kokosowe do obtocznenia - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Mochi - to japoński przysmak, przygotowywany na bazie kleistego ryżu, może być podawany na słodko lub na słono. Przyrządza się go z różnymi dodatkami. Jest to przede wszystkim tradycyjne danie kuchni japońskiej, które można zjeść praktycznie w każdej restauracji i barze. Można podawać je z sosem lub nadzieniem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę z kleistego ryżu (można zmielić ryż do sushi) wymieszać z wodą, mleczkiem kokosowym i cukrem, wymieszać w naczyniu (garnku lub misce). Gotować na parze około 15 minut, ciągle mieszając do momentu uzyskania gęstego krochmalu. Masę wyłożyć na talerz oprószony skrobią. Odstawić na kilka minut, aby masa trochę przestygła.

KROK 2: Masę podzielić na 8 części, uformować płaskie placki. Na środek każdego ułożyć 1 kwadratowy kawałek mango (ok. 2 cm), zawinąć na nim brzegi ciasta, uformować kulki, zwilżyć niewielką ilością wody i obtoczyć w startym kokosie.

KROK 3: Kokosowe mochi lub przechowywać w lodówce przez 2-3 dni. Podawać jako deser.