

Kyoto Matchal Kestane Mochi

Toplam 32 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 8 dk

8 kişilik

Orta

~170 kcal

Açıklama 11/10

Japon usulü matchal kestane mochi, pirinç unu hamurunu matcha ve tatlı kestane püresiyle yumuşak, çignenir bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı yapışkan pirinç unu
- 1 tatlı kaşığı matcha
- 0.4 su bardağı şeker
- 1 su bardağı kestane püresi
- 0.5 su bardağı nişasta

Yapılış

- Pirinç unu, matcha, şeker ve suyu pürüzsüz çırpın.
- Karışımında 6-8 dakika yapışkan hamur olana kadar pişirin.
- Hamuru nişastalı zemine alıp parçaya bölün.
- Her parçayı bir keşane püresiyle doldurun.
- Mochileri kapatıp fazla nişastayı silkeleyin.

PÜF NOKTASI

Mochi hamurunu nişastalı zeminde çalmak yapmayınız.

SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil çayla oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş