

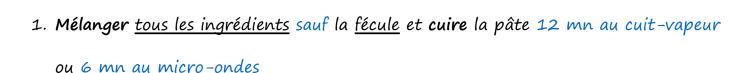
DAIFUKU MOCHI 大福

09/05/2016

Préparation: 30 mn Cuisson: 12 mn

Ingrédients pour : $450 \text{ gr} = 30 \times 15 \text{ gr}$

- 150 gr de farine de riz
- 100 gr de sucre glace (voir recette sur le site)
- 225 gr d'eau chaude
- de la fécule type Maïzena



- 2. Étaler de la fécule sur un plan de travail
- 3. Prélever 1 cac de pâte, la rouler entre les mains, et rouler la boule sur le plan de travail pour la couvrir de fécule
- 4. Recommencer jusqu'à épuisement, cela fait une trentaine de daifuku mochi 大福
- 5. Mettre quelques heures au frigo

Se conservent une semaine dans un pot hermétiquement fermé