

Mochis de Fresa

Ingredientes para 4 personas:

250 gr. de fresas

150 gr. de azúcar

500 gr. de harina de arroz glutinosa

30 gr. de agua

2 cucharadas de nata montada

Una pizca de sal

Harina de Maizena (para manipular la masa)

Elaboración:

Añadir en un bol la harina de arroz, la pizca de sal, 1 cucharada de azúcar y el agua. Tapamos el bol con papel film y lo introducimos en el microondas durante 3 minutos. Lo sacamos, tendrá una textura gomosa y lo volvemos a tapar para meter de nuevo en el microondas durante 1 minuto. Pasado ese tiempo lo sacamos y dejamos que se enfríe.

Mientras enfría la masa, prepararemos la confitura de fresa. Pondremos las fresas en un cazo con agua y lo dejaremos que se cueza hasta que se deshagan las fresas. Una vez se ha hecho la confitura, la mezclaremos con la nata montada y lo batiremos. Debe quedar una textura espesa, por lo que si fuera necesario, añadiremos más nata al relleno.

Ya sólo nos queda preparar el mochi. Cogemos un poco de la masa y la extenderemos, procurando que quede lo más fina posible. El tamaño extendida será de la palma de la mano. Para poder manipularla correctamente es conveniente impregnarnos la mano con harina de Maizena. Colocaremos la masa sobre la palma de la mano y le pondremos la mousse de fresa. Cerraremos la masa uniendo las esquina haciendo unos pliegues hasta que creamos una bola.

Dejamos enfriar y ya tenemos el postre listo para servir.

