

Cách Làm Bánh Mochi



Vũ Hiền

Vật liệu

- 1 hộp mochiko 16 oz
- 1 cup đường
- 3 cups nước

Cách làm

- Quậy bột+đường+nước khi tan đều và mịn.
- Bọc kín bằng plastic wrap microwave 7 phút.
- Lấy ra, trộn đều lại, bọc lại plastic wrap and microwave thêm 3 phút.
- Lấy ra quậy đều, bột đã chín và trong, bọc lại với plastic, đâm lỗ trên mặt plastic và để nguội 20 phút.

Nhân bánh

- 1 cup đậu phụng rang và xay nhuyễn
- 1.5 tbs mè rang + 3 tbs đường trộn đều.

Dùng bột mochiko làm bột áo và đổ ra mặt bằng phẳng, cho bột đã nguội trên bột áo, nên thoa bột lên tay để không bị dính tay, nhồi bột thành khúc dài, dùng dao plastic cắt bột ra, ấn nhẹ cho bột mỏng ra rồi cho nhân vào vo viên lại, rắc thêm bột áo trên từng cái bánh.

