



45 min

Mango Coco Cream Mochi

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Bahan filling:

- 1 buah mangga
- 200 ml [SASA Santan Omega 3](#) (dingin)
- 150 gr whipcream
- 200 ml air es
- 50 gr kental manis (optional)



Melezatkan!

Bahan mochi:

- 150 gr tepung beras ketan
- 20 gr tepung maizena
- 20 gr gula pasir
- 220 ml fresh milk
- Pewarna makanan kuning tua
- 20 gr butter

CARA MEMBUAT

Filling:

1. Tuang sasa santan omega 3 (dingin), kental manis lalu mixer hingga mengembang.
2. Tuang potongan mangga lalu aduk rata dan masukan ke piping bag.
3. Tuang filling ke cetakan filling panjang dengan dilapisi plastik wrap lalu bekukan selama kurang lebih 8 jam.

Mochi :

1. Tuang tepung beras ketan, tepung maizena, gula pasir, fresh milk, dan aduk rata.
2. Beri 1-2 tetes pewarna makanan (warna kuning tua).
3. Saring adonan agar tidak ada yang menggumpal.
4. Tutup wadah dengan plastik wrap dan tusuk-tusuk plastik.
5. Steam selama 25-30 menit.
6. Setelah matang beri butter lalu uleni adonan mochi.
7. Lebarkan adonan lalu simpan filling mochi di atasnya dan cover dengan mochi.
8. Mango Coco Cream Mochi sudah jadi dan bisa di potong-potong sebelum dihidangkan.