



Melezatkan!



50 min



Mochi Strawberry Chocolate Daifuku

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Bahan Mochi:

- 150 gram tepung beras ketan
- 50 gram tepung terigu
- 175 ml susu cair rasa stroberi
- 65 ml Sasa Santan Cair Instan
- 75 gram gula pasir
- 1 sendok makan minyak sayur
- Garam secukupnya
- Pewarna makanan secukupnya

Bahan Isian Mochi:

- 6 buah stroberi
- 120 gram tepung terigu
- 15 gram coklat bubuk
- 50 ml air
- 75 gram gula pasir
- 1/4 sdt garam
- 1 sdt margarin
- 50 gram coklat blok

Bahan Taburan:

- Tepung maizena secukupnya
- 1 sdt coklat bubuk

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Lepaskan tangkai dari stroberi, sisihkan. Campur tepung terigu dan coklat bubuk, aduk rata. Sisihkan. Masukkan air, gula pasir dan garam ke dalam panci. Masak dengan api kecil hingga gula larut. Masukkan margarin, masak hingga mendidih.
2. Masukkan coklat blok hingga coklat meleleh. Lalu masukkan campuran tepung. Aduk rata, tetap dengan api kecil masak sambil terus diaduk selama 5-10 menit. Angkat dinginkan.
3. Jika isian coklat sudah dingin, ambil secukupnya dan tutupi stroberi dengan isian coklat. Bulat-bulatkan. Sisihkan
4. Campur semua bahan mochi. Aduk hingga tercampur merata dan tidak ada gerindil, bisa disaring jika mau. Kukus selama 30 menit. Angkat. Aduk-aduk adonan mochi hingga uap panasnya hilang. Ambil bahan taburan yang sudah disangrai sebelumnya, ayak di atas alas.
5. Tuang mochi, bagi menjadi 6 bagian. Ambil 1 bagian adonan mochi, lalu lebarkan. Beri isian coklat stroberi yang sudah dibuat tadi. Ratakan keseluruhan permukaan. Tutup semua bagian. Mochi siap dinikmati.