



Mochis de Helado

10 raciones



Nivel avanzado

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Tamiz
cazo
Espátula
Rodillo
Papel film
Papel Vegetal
bandeja
cuchara para helados
Cápsulas para muffins
Cortador circular

Para los mochis:

150 ml agua
80 g azúcar
2 cucharaditas de aceite de girasol o de oliva
1 cucharadita de Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker
1 pack de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker
120 g harina de arroz glutinoso
50 g almidón de maíz

Para el relleno:

500 g Helado de vainilla

Antes de empezar:

- 1 Dejar atemperar el helado durante 20' fuera del congelador y hacer 12 bolitas de helado con la ayuda de una cuchara.
- 2 Colocar las bolitas de helado dentro de las cápsulas de muffins y llevar inmediatamente al congelador, al menos durante 1 hora.
- 3 Preparar una bandeja con papel vegetal y espolvorear con abundante almidón de maíz tamizado.

Para la masa de mochis:

- 4 Colocar en un cazo el agua, el azúcar, el aroma de vainilla y el aceite.
- 5 Añadir unas gotitas de Colorante Alimentario Dr. Oetker para crear el color que más te guste.
- 6 Calentar a fuego bajo hasta que el azúcar se haya disuelto por completo y el agua esté caliente.





- 7 Añadir en tres partes la harina de arroz glutinoso, mezclando siempre con varillas para disolver los grumos.
- 8 Pasarse a una espátula y continuar cocinando la masa hasta que esté espesa. La masa estará pegajosa, pero al enfriarse será suave y elástica.
- 9 Verter la mezcla de mochi caliente sobre la bandeja con almidón de maíz y espolvorear con más almidón de maíz por encima.
- 10 Estirar la masa con la ayuda de un rodillo de cocina hasta que tenga unos 4 mm de espesor.
- 11 Tapar la masa con papel film para que no se seque y llevar a la nevera al menos 20' hasta que esté fría.

Para rellenar los mochis:

- 12 Retirar la masa fría de la nevera y cortar círculos con la ayuda de un cortador o un vaso que sea el doble del diámetro de las bolitas de helado.
- 13 Coger un círculo de masa de mochi y colocarlo en la palma de la mano.
- 14 Retirar una bolita de helado a la vez y colocarlas en el centro del círculo de masa.
- 15 Sin tocar el helado para que no se derrita, comenzar a cerrar el mochi, juntando las puntas en el centro, presionando para cerrarlo bien.
- 16 Colocar el mochi en una nueva cápsula de papel con el cierre hacia abajo y guardar en el congelador.
- 17 Repetir este paso con todos los mochis.
- 18 Puedes juntar el resto de masa y volverla a estirar para hacer más mochis.
- 19 Espolvorear los mochis con almidón de maíz y guardarlos en el congelador hasta el momento de servir.
- 20 Dejar atemperar los mochis 5' fuera del congelador antes de servir.





Tip from the Test Kitchen

- Puedes conseguir harina de arroz glutinoso en tiendas de alimentos especializadas o asiáticas.
Puedes utilizar el helado que prefieras, incluso sin lactosa o vegano.

