

# Mochi Dondurması

Evde tatlı pirinç unu ile otantik Japon mochi dondurması yapmayı öğrenin. Bu glutensiz tatlı, yumuşak mochi hamuru ile donmuş lezzetleri birleştirir.

20 min

HAZIRLIK

3 min

PIŞIRME

23 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK



## Malzemeler

- 1 bardak pirinç unu
- 1 bardak şeker
- 1 bardak mısır nişastası
- 1 bardak su
- 1 bardak dondurma

## Yapılışı

- Prepare Ice Cream Portions**

Muffin kalıbını streç filmle kaplayın, sonradan çıkarmak için yeterli taşma bırakın. Favori dondurmayı dondurma kepçesi kullanarak 8 eşit porsiyona ayırın ve her biri bir kaplı çukura yerleştirin. En az 2 saat tamamen katılaşana kadar dondurun.

## 2 Make Mochi Dough

Büyük mikrodalga uyumlu bir kapta 1 su bardağı tatlı pirinç unu (mochiko) ve 1/4 su bardağı toz şekeri karışana kadar çırpın. Karışım tamamen pürüzsüz ve topaksız olana kadar sürekli çırparak yavaşça 1 su bardağı su ekleyin.

## 3 Mochi'yi Pişirin

Kabı mikrodalga uyumlu streç filmle sıkıca kapatın. Yüksek güçte 1 dakika mikrodalgaya koyun, sonra dikkatli çıkarın ve ıslak spatula ile karıştırın. Tekrar kapatın ve bir dakika daha mikrodalgaya koyun, tekrar karıştırın, sonra hamur şeffaf ve çok esnek olana kadar 30-60 saniye daha mikrodalgaya koyun.

## 4 Prepare Work Surface

Büyük bir pişirme kağıdını mısır nişastası ile bol miktarda pudralayın. Sıcak mochi hamurasını ıslak spatula kullanarak pişirme kağıdı üzerine aktarın, sonra yapışmayı önlemek için üstünü bol miktarda mısır nişastası ile pudralayın.

## 5 Roll Out Mochi

Mısır nişastası ile pudralanmış oklava kullanarak mochi'yi yaklaşık 12x14 inç ve 1/4 inç kalınlıkta dikdörtgen şeklinde açın, yapışmayı önlemek için gerektiğinde daha fazla mısır nişastası ekleyin. Sert ama hala esnek olana kadar tüm pişirme kağıdını 20-30 dakika buzdolabında soğutun.

## 6 Cut Mochi Circles

4 inçlik yuvarlak kurabiye kalıbı veya bardak kullanarak soğutulmuş mochi hamurundan 8 daire kesin. Fazla mısır nişastasını kuru fırça ile nazikçe temizleyin, yapışmayı önleyecek kadar bırakın.

## 7 Assemble Mochi Ice Cream

Her mochi dairesini 6 inçlik streç film karesinin üzerine yerleştirin. Hızlıca çalışarak muffin kalıbından bir donmuş dondurma kepçesi çıkarın ve bir mochi dairesinin merkezine yerleştirin.

## 8 Sarın ve Şekil Verin

Mochi'nin kenarlarını dondurmayın etrafında toplayın, yırtılmamaya dikkat ederek hamuru nazikçe gerdirin. Dikişleri altta bir araya getirin, sonra dikişli taraf aşağıya gelecek şekilde streç filmi bükerek pürüzsüz top şekli verin.

## 9 Final Freeze

Sarılmış mochi dondurma toplarını dikim tarafı aşağı gelecek şekilde mochi sert olana ve açıldığında şeklini koruyabilene kadar en az 2 saat dondurucu içinde bekletin.

## 10 Serve

Dondurucudan çıkarın ve mochi'yi hafifçe yumuşatmak için oda sıcaklığında 2-3 dakika bekletin. Streç filmi açın ve dondurma hala donmuş ve mochi yumuşak ve çiğneme kıvamındayken hemen servis yapın.

## Besin Değerleri

145

KALORI

2g

PROTEIN

32g

KARBONHIDRAT

1g

YAĞ

28g

ŞEKER

8mg

SODYUM

Porsiyon başına

# İpuçları

Mochi hamuru ile çalışırken yapışmayı önlemek ve şekil vermeyi çok daha kolay hale getirmek için lateks veya nitril eldiven kullanın.

Hazırlık sırasında mutfağınızı serin tutun — sıcak sıcaklıklar dondurmayı eritir ve mochi hamurunun çalışılmasını zorlaştırır.

En iyi sonuçlar için mochi hazırlığına başlamadan önce dondurmayı porsiyonlara ayırın ve bir tepside dondurun.

Yapışkan mochi hamurunun yapışmasını önlemek için tüm yüzeyleri ve aletleri mısır nişastası veya patates nişastası ile bol miktarda pudralayın.

Dondurmaya sararken hızlı çalışın — tüm malzemelerinizi hazır bulundurun ve verimlilik için süreci montaj hattı şeklinde organize edin.

Mochi toplarını şekillendirirken streç film yardımcı olarak kullanın — doldurulmuş mochi'yi streç filme sarın ve uçlarını bükerek mükemmel yuvarlak şekil oluşturun.

Mikrodalgınızın belirtilen pişirme süreleri için 1200 watt gücünde olduğundan emin olun, veya daha düşük watt gücündeki cihazlar için buna göre ayarlama yapın.

Normal pirinç ununu tatlı pirinç unu yerine kullanmayın — sadece glutinöz pirinç unu size uygun çiğneme, esnek doku verecektir.