



Mochi Wijen Isi Kacang



superadmin

Mochi yang lembut dan kenyal dibalut Wijen sangrai yang wangi. Hadir dengan isian choco almond yang fudgy serta isian original kacang yang manis dan gurih dengan cita rasa klasik yang nikmat.

Bahan-Bahan

24-26 PCS

Bahan adonan mochi:

- 160 gr - tepung ketan
- 40 gr - tepung tapioka
- 80 gr - gula pasir
- 2 sdt - minyak
- 280 gr - air
- ½ sdt - garam
- ½ sdm - perisa pisang ambon

Bahan isian coklat:

- 75 gr - campuran kacang almond panggang, giling
- 4 sdm - kental manis coklat
- 35 gr - gula pasir
- ¼ sdt - garam

Bahan isian original:

- 90 gr - kacang tanah goreng, giling
- 35 gr - gula pasir
- 50 ml - air
- ¼ sdt - garam

Lainnya:

- - Wijen sangrai
- - Maizena

Langkah-Langkah

1. Untuk isian original, masak air, gula, dan garam hingga mendidih kemudian masukkan kacang giling, masak di api sedang kecil hingga menyatu sambil diaduk, dinginkan
2. Untuk isian coklat, masukkan kacang almond, garam, gula, dan kental manis coklat, masak di api sedang kecil hingga menyatu sambil diaduk, dinginkan
3. Setelah dingin, bentuk bulat masing-masing isian dengan sendok takar ukuran 1 sdt
4. Di dalam wadah, campurkan tepung ketan, tapioka, gula pasir, garam, minyak, dan perisa pisang ambon dan air aduk rata
5. Masukkan ke dalam loyang, tutup dengan aluminium foil lalu kukus selama 30 menit
6. Keluarkan dari cetakan, uleni hingga menyatu kemudian bagi menjadi dua adonan
7. Taburkan maizena, bentuk memanjang lalu potong-potong
8. Pipihkan bagian samping mochi dengan cara dicubit, masukkan isian lalu bulatkan
9. Masukkan ke dalam wijen sangrai, ratakan
10. Mochi semarang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/185-mochi-wijen-isi-kacang>