



Mochi Teflon



superadmin

Mochi Daifuku isi cokelat stroberi ini tekstur mochinya kenyal dan lembut, dengan isian manis segar menjadi perpaduan yang pas di mulut. Praktis dibuat hanya dengan teflon, mudah dibentuk, dan cocok jadi camilan manis favorit kapan saja!

Bahan-Bahan

 18-20 PCS

Bahan adonan mochi

- 200 gr - tepung ketan putih
- 150 gr - gula pasir
- 300 ml - air
- 50 ml - minyak
- 30 gr - krimer bubuk
- ¼ sdt - garam
- ½ sdt - vanili bubuk

Bahan isian

- 30 gr - mentega tawar/margarin
- 40 gr - tepung terigu protein sedang
- 150 gr - air
- 20 gr - cokelat bubuk
- 120 gr - compound milk chocolate, cincang
- 35 gr - gula pasir
- 100 gr - krimer bubuk
- 1/3 sdt - garam

Pelengkap

- - stroberi
- - tepung tapioka + daun pandan, sangrai

Langkah-Langkah

1. Campurkan air dengan krimer, aduk rata kemudian masukkan cokelat bubuk, aduk rata
2. Di dalam panci masukkan mentega dan tepung, masak hingga wangi kemudian masukkan larutan krimer sambil diaduk secara perlahan
3. Masukkan gula pasir dan garam, aduk sesaat. Matikan api lalu masukkan cokelat yang sudah dicincang, aduk hingga meleleh
4. Pindahkan ke dalam wadah tahan panas kemudian tutup dengan cling wrap dan dinginkan selama 2 jam atau hingga set
5. Di dalam panci masukkan tepung ketan, vanili bubuk, garam dan gula
6. Campurkan air dengan krimer bubuk, aduk rata
7. Masukkan larutan krimer ke dalam panci beserta minyak, aduk hingga rata kemudian nyalakan api dan masak hingga adonan menyatu serta mengeluarkan minyak
8. Pindahkan ke dalam wadah tahan panas, tutup dengan cling wrap dan diamkan hingga tidak terlalu panas
9. Bentuk bulat isian cokelat kurang lebih 20-25 gr kemudian balurkan ke dalam tepung tapioka
10. Isi adonan cokelat dengan stroberi kemudian masukkan ke dalam kulkas
11. Bentuk bulat adonan mochi kurang lebih 35 gr kemudian pipihkan dan masukkan isian cokelat, bentuk bulat dan balurkan ke dalam tepung tapioka
12. Mochi cokelat siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/38-mochi-teflon>