

# Mochi amb anko dolç (Daifuku)

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

El **Mochi** és un postre típic Japonès, sobretot al cap d'any. Està fet a base de farina d'arròs glutinosos. Un dels seus usos és per a fer **Daifuku** (mochi és només la pasta d'arròs). El **Daifuku** està farcit amb **Anko**, una pasta a base de mongetes vermelles anomenades **Azuki**. Tots aquests ingredients es poden trobar fàcilment a supermercats asiàtics i fins i tot a algunes herboristeries.

## Ingredients:

(8-10 daifukus)

- (per al mochi)
  - 100 g de farina d'arròs glutinosos
  - 50 g de sucre
  - 250 ml d'aigua
  - farina d'arròs (*per a escampar*)
- (per a l'anko)
  - 150 g de mongetes azuki
  - 75 g de sucre

## Temps de preparació:

- 1:30h

## Preparació:

- **Mochi:**

1. En un recipient barrejar l'aigua i el sucre.
2. Afegir la farina d'arròs glutinosos i tornar a barrejar fins que no quedin grumolls.
3. Posar el recipient al microones, tapat amb paper film, durant 2 min. Treure del microones i remoure estant encara calent. Repetir el procés.
4. Escampar farina d'arròs (*no glutinosos*) pel marbre i deixar refredar la massa fins que ja no enganxi (*30 min*).

- **Anko dolç:**

1. Deixar les mongetes en remull durant 12 h.
2. Bullir durant 25-30 min.
3. Aixafar en un morter (*o passar per la batidora*) fins que quedi una pasta. Posar en un bol, cobrir amb aigua i deixar reposar 5 min. Escórrer.
4. Posar la pasta d'azuki en una paella o olla amb el sucre a foc lent i anar remenant durant 2-3 min fins a obtenir textura de melmelada. Deixar refredar.

- **Daifuku:**

1. Escampar una mica de farina d'arròs per sobre de la massa d'arròs glutinós i estirar.
2. Tallar a quadrats de la mida desitjada, posar una mica d'anko al centre i fer una bola.

**Nota:**

- La pasta de farina d'arròs glutinós (*tal i com el seu nom indica*) és molt enganxosa. Escampar tanta farina ;)

d'arròs com sigui necessari per que no s'enganxi (*no fa mal* Image not found).  
[http://www.hiulii.com/cuisine\\_vell/wp-includes/images/smilies/icon\\_wink.gif](http://www.hiulii.com/cuisine_vell/wp-includes/images/smilies/icon_wink.gif)

Posted in: Cuina Asiàtica, Postres, Receptes | Tagged: Aigua, Farina D'arròs, Farina D'arròs Glutinós, Mongetes Azuki, Sucre | With 5 comments