

# Kyoto Matchalı Kestane Mochi

Toplam 32 dk Hazırlama 24 dk · Pişirme 8 dk 8 kişilik Orta ~170 kcal

Japon usulü matchalı kestane mochi, pirinç unu hamurunu matcha ve tatlı kestane püresiyle yumuşak, çiğnenir bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı yapışkan pirinç unu
- 1 tatlı kaşığı matcha
- 0.4 su bardağı şeker
- 1 su bardağı kestane püresi
- 0.5 su bardağı mısır nişastası

## Yapılış

- Pirinç unu, matcha, şeker ve suyu pürüzsüz çırpmak için.
- Karışım tavada 6-8 dakika yapışkan hamur olana kadar pişirin.
- Hamuru nişastalı zemine alıp 8 parçaya bölün.
- Her parçayı 1 parça kestane püresiyle doldurun.
- Mochileri kapatıp fazla nişastayı silkeleyin.

### PÜF NOKTASI

Mochi hamurunu nişastalı zeminde çalmak yapmayınız.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yeşil çayla oda sıcaklığında servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş