



# 'Mochi' de membrillo

## Ingredientes (para 8-10 unidades)

60 g de harina de arroz glutinoso

2 c/s de azúcar

80 g de agua

Almidón de maíz

100 g de dulce de membrillo

## Elaboración

1. Poner el agua y el azúcar en un recipiente apto para microondas y remover hasta que se disuelva.
2. Añadir la harina de arroz glutinoso y mezclar con unas varillas hasta obtener una masa homogénea.
3. Tapar e introducir en el microondas. Cocer durante un minuto a máxima potencia. Sacar el bol del microondas y dejar reposar un minuto sin destapar.
4. Disponer la masa cocida sobre una superficie espolvoreada previamente con almidón de maíz.
5. Estirar la masa hasta obtener un grosor de 1 cm y espolvorear por encima también con almidón.
6. Cortar en 8-10 porciones individuales. Cortar también el dulce de membrillo en 8-10 dados en función de las porciones de masa.
7. Para cada porción de masa, disponer en el centro un dado de dulce de membrillo y doblar formando una bola (espolvorearse las manos con almidón para evitar que la masa se pegue en las manos).
8. Reservar y servir a temperatura ambiente.

## Recomendaciones

Se pueden preparar mochis de diferentes sabores (a su vez aptos en caso de diarrea), usando como relleno manzana cocida, pera cocida o plátano maduro.