



Moti de marmelada

Ingredientes (para 8-10 unidades)

60 g de farinha de arroz glutinoso

2 colheres (sopa) de açúcar

80 mL de água

Amido de milho

100 g de marmelada

Preparo

1. Colocar a água e o açúcar em um recipiente próprio para micro-ondas e mexer até dissolver.
2. Adicionar a farinha de arroz glutinoso e misturar com um fouet até obter uma massa homogênea.
3. Tampar e levar ao micro-ondas. Cozinhar por 1 minuto na potência máxima. Retirar a tigela do micro-ondas e deixar descansar por 1 minuto sem retirar a tampa.
4. Colocar a massa cozida sobre uma superfície previamente polvilhada com amido de milho.
5. Abrir a massa na espessura de 1 cm e polvilhar também por cima com amido de milho.
6. Cortar em 8-10 porções individuais. Cortar também a marmelada em 8 a 10 cubos, conforme o número de porções de massa.
7. Para cada porção de massa, colocar no centro um cubo de marmelada e fazer uma bola (polvilhar as mãos com amido de milho para evitar que a massa grude nas mãos).
8. Reservar e servir em temperatura ambiente.

Recomendações

Pode-se preparar motis de diferentes sabores (são aptos em caso de diarreia), usando como recheio maçã cozida, pera cozida ou banana madura.