

# Kokosowe mochci – słodki azjatycki przysmak

*Mochi to tradycyjne japońskie ciastka ryżowe robione z ryżu kleistego lub ze słodkiej mąki ryżowej (ang. sweet / glutinous / mochi rice flour). Można podawać je zarówno na słodko, jak i na słono. Charakteryzują się one kleistą i ciągnącą konsystencją przypominającą bardzo gęsty budyń. Często mochi nadziewa się [anko](#), czyli słodką pastą z czerwonej fasoli adzuki i ten smakołyk to tzw. daifuku (jeszcze o tym napiszę). Dzisiejszy przepis na kokosowe mochi to wersja na słodki deser przyrządzona w dla odmiany w żaroodpornym naczyniu. Zwykle mochi jest bardzo słodkie (przynajmniej dla Europejczyków), ale w mojej wegańskiej wersji tak dobrałam proporcje składników, żeby było idealnie słodkie – tak przynajmniej twierdzą nasi krewni i znajomi, którzy wielokrotnie z wielką przyjemnością testowali wyniki moich eksperymentów z kokosowym mochi ☐ W*

*każdym gorąco razie polecam ten słodki  
japoński bezglutenowy przysmak!*





*Pewnie część z Was zastanawia się co wyjdzie z tego przepisu, jeśli użyjecie zwykłej mąki ryżowej? □ Otóż z własnego doświadczenia powiem Wam, że będzie to jakby zwykłe ciasto z mąki pszennej i do mochi, czyli ciągnącego i kleistego ciasta, nie będzie to w ogóle podobne... Polecam zaopatrzyć się w słodką mąkę ryżową i zrobić mochi z prawdziwego zdarzenia □ Można kupić ją w azjatyckich sklepach (łatwo znaleźć takie w dużych galeriach handlowych) lub przez internet. Ja używam takiej:*



Glutinous Rice Flour

超級水磨糯米粉

100% 純糯米粉

Glutinous rice flour /  
Klebrreisemehl / Kleberrijst  
Farine de riz collante  
Harina de arroz glutinoso  
Klebrig meel

Art. Nr.: 11250  
Version 8/12

average nutritional values per 100 g / Durchschnittliche Nährwertangaben je 100 Gramm  
średnio wartości odżywczych na 100 g / Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g / Valor nutricional medio  
Gemeenschappelijk voedingswaarde pr. 100 g Energy / Energie / énergie / energia / energia  
avg.: 1487 kJ / 355 kcal Fat / Fett / vetten / matières grasses / grasas / fets: 0 g  
Total fat / totaal vet / de vetten / matières grasses / grasas / fets: 0 g  
Saturated fat / verzadigd vet / de verzadigde vetzuren / acides gras saturés / de los ácidos saturados / totaal verzadigde vetzuren: 0 g  
Carbohydrate / Kohlenhydrate / koolhydraten / glucides / hidratos de carbono / suikers  
Total sugars / totaal suikers / de suikers / dont sucres / de los azúcares / totaal  
total suikers: 0 g Protein / Eiweiß / eiwit / protéines / proteínas / proteïen: 7 g  
Salt / Zout / zout / sel / salt / sal: 0,02 g

Net Content / Netto inhoud / Contenu Net / Neto inhoud / Nettoinhalt: 400 g



Importeur: Heuschen & Schrouff O.P.T. B.V.  
P.O. Box 30300 / 6370 KB Landgraaf - Holland  
E-mail: sales@heuschen-schrouff.com  
Internet: www.heuschen-schrouff.com



Store in a dry place / trocken lagern / droog bewaren / tenir au sec / guardar en lugar  
seco / storen op droogte.

Best before:

31042020

Bestemmings houdbaar tot:

Bestemmings houdbaar tot:

Bestemmings houdbaar tot:

Bestemmings houdbaar tot: Fecha de caducidad:

Bestemmings houdbaar tot: Срок годности / conservação / conservação:

www.heuschen-schrouff.com

Więcej informacji o różnicy między zwykłą mąką ryżową (ang. rice flour) i słodką mąką ryżową (ang. sweet / glutinous / mochi rice flour) użytą w tym przepisie znajdziecie [tutaj](#).

## **Składniki (żaroodporne naczynie o wymiarach 15 cm x 20 cm):**

### *Mocchi:*

- 2 szklanki (480 ml) słodkiej mąki ryżowej (*ang. glutinous / sweet / mochiko rice flour*)
- 1/2 szklanki (120 ml) cukru
- 1/2 łyżeczki (5 ml) proszku do pieczenia
- 1/3 szklanki (80 ml) wiórków kokosowych
- 1/2 puszki (200 ml) mleka kokosowego z puszki
- 1 szklanka (240 ml) mleka roślinnego

### *Dodatkowo:*

- olej roślinny lub kokosowy do smarowania foremki
- wiórki kokosowe do posypania spodu foremki i wierzchu mochci

## **Wykonanie:**

Nagrzewamy piekarnik do temperatury 175 stopni C.

Żaroodporne naczynie smarujemy olejem i posypujemy wiórkami kokosowymi.



W większej misce mieszamy mąkę ryżową, cukier, proszek do pieczenia i wiórki kokosowe i całość mieszamy. Dolewamy mleka i dokładnie mieszamy. Konsystencja powinna być raczej rzadka – tak jak pokazano na zdjęciu.



Tak przygotowane ciasto wylewamy na nasmarowane naczynie żaroodporne i posypujemy wiórkami kokosowymi.



Pieczemy w temperaturze 175 stopni przez około 40 minut z termoobiegiem.

Po wyciągnięciu z piekarnika pozostawiamy do całkowitego przestudzenia.





Podajemy pokrojone w kawałki.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☺  
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki  
Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być  
może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☺**