

Mochis de mascarpone y espinaca

🕒 1 hora

📏 Media

👤 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack Primeros Brotes Espinaca
- ❑ 120 g de chocolate blanco
- ❑ 500 g de queso mascarpone
- ❑ 100 ml de nata
- ❑ Ralladura de ½ lima
- ❑ 125 g de harina de arroz glutinoso
- ❑ 50 g de azúcar
- ❑ 165 ml de agua fría
- ❑ Fécula de maíz



En un vaso batidor, tritura las espinacas con el queso mascarpone y la nata hasta obtener una crema homogénea.

Después, añade el chocolate blanco fundido y la ralladura de lima y mezcla.



Vierta la mezcla en una bandeja con papel de horno y llévala al congelador hasta que esté firme.



Mezcla la harina de arroz glutinoso, el azúcar y el agua fría en un bol hasta obtener una masa sin grumos. Cubre el bol con film transparente y cocina en el microondas a 850-900 W durante 1 minuto. Remueve y repite este proceso dos veces más.



Espolvorea la encimera con fécula de maíz y extiende la masa. Córtala en porciones y forma discos del mismo tamaño. Coloca una porción de la masa previamente congelada en el centro de cada disco. Cierra la masa con cuidado, sellando bien los bordes y dejando el pliegue hacia abajo.



Reboza los mochis con un poco de fécula de maíz para evitar que se peguen y consérvales en frío hasta el momento de servir.

Productos de esta receta



Primeros Brotes Espinaca

