

Daifuku de Fresas



Ingredientes

Agua: 175 mililitros

Azúcar blanco: 100 Gramos

Fresas liofilizadas y trituradas: 2 cdas

Pasta de alubias rojas endulzada: 125 Gramos

Almidón de Maíz: c/n

Colorante alimentario color rosa: c/n

Harina de arroz dulce para mochi: 120 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar la *harina* de arroz y el agua en un bol.
- Poner el bol en una vaporera de bambú sobre una olla con agua hirviendo a fuego lento, o si no la tenemos en un escurridor.
- Envolver la tapa en un paño de cocina para evitar que el agua gotee sobre la masa y cocinar al vapor durante 20 minutos.
- Volcar toda la masa cocida a una *cacerola* y añadir el azúcar
- Revolver a fuego medio-bajo hasta que el azúcar se haya disuelto y la masa esté elástica, de 3 a 5 minutos
- Añadir el colorante de *color* rosa si nos gusta.
- Espolvorear también una superficie de trabajo con el almidón de maíz
- Hacer lo mismo con una bandeja de 22 x 33 cm para poder mover la masa
- Pasar la masa a la superficie de trabajo
- Dejar que se enfríe durante 1 o 2 minutos, hasta que se puede tocar con los dedos almidonados sin que se pegue.
- Espolvorear la masa con el almidón y también el rodillo.
- Extender suavemente la masa hasta que tenga 6 mm de espesor en forma de rectángulo (no es necesario llenar la bandeja)
- Levantar la masa con cuidado y poner en la bandeja.
- Dejar enfriar durante al menos media hora antes de rellenar

Relleno

- Mezclar la pasta de alubias rojas y las fresas liofilizadas trituradas
- Colocar la masa sobre una superficie de trabajo limpia y quitar el exceso de almidón
- Usar un cortador *redondo* de galletas de 6 cm para cortar tantos círculos como podemos.
- Usar una cucharada pequeña o 2 cucharaditas para colocar pequeñas cantidades (un poco menos de 1 cucharada / 15 ml) de relleno en el centro de cada círculo
- Sosteniendo el círculo en una mano, usamos la otra mano para cerrar la bola
- Colocar el daifuku, con la costura hacia abajo, en una capsula pequeña de papel
- Repetir lo mismo con los daifuku restantes
- Tapar sin apretar y dejar enfriar antes servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/daifuku-de-fresas>