

## Mochi 糯米糍

A. < Mix in a flat & deep glass soup bowl >

Glutinous rice flour 1 cup  
Rice Flour 1 ½ TBsp

B. < Mix in another bowl >

Sugar 4 TBsp  
Oil 1 TBsp  
Milk or water 1 ¼ cups  
(if use coconut milk 1 ½ cups)

C. < into a bowl >

Coconut tiny flakes About 1 cup

### Method steps:

1. Pour **B** into **A** and mix well, then cover with microwave safe plastic wrap. Leave a small opening of the wrap.
2. Put in microwave at high power for 1 minute; take out and stir. Recover again.
3. Repeat step 2 for 2 to 3 times or until the mixture turns into soft dough. (Maximum 4 mins in total)
4. Separate into portions, wrap with favorite fillings to make mochi. Roll each one into **C**.

甲 《混合於可入微波爐的大盛器中》

糯米粉 1 杯  
粘米粉 1 ½ 湯匙

乙 《混合於另一盛器中》

糖 4 湯匙  
油 1 湯匙  
奶或水 1 ¼ 杯

(如用椰奶 1 ½ 杯)

丙 《用一湯碗》

碎椰絲 約 1 杯

### 做法步驟:

- 一. 將 **乙** 材料徐徐倒進 **甲** 之盛器, 邊倒邊攪拌, 至完全沒粉粒; 用保鮮紙蓋上, 留一點開口好排氣。
- 二. 放入微波爐高溫熱 1 分鐘, 取出攪拌一下然後蓋回保鮮紙。
- 三. 重覆步驟二 2 至 3 次, 直至粉漿全熟形成粉團。(最多共熱 4 分鐘)
- 四. 將粉團分成大小相同等份, 包入喜愛的餡料, 再在 **丙** 碗中滾一下, 沾上碎椰絲, 便可享用。(約 16 個)

### Filling 黑芝麻餡

Plain Black sesame powder 無糖黑芝麻粉 1 pack of 250g  
Powder sugar 糖粉 1 cup 杯  
Unsalted butter 無鹽牛油 ½ cup (4 安士)

< Mix and put into fridge for a while before be wrapped into a mochi >

混合後放入雪櫃; 待稍硬後分成與粉團大小相同的份量, 搓揉成圓形, 包入作餡即完成。