

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

1



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.

2



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

3



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.

4



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 congelada en el centro de cada disco. Cierra la masa con cuidado, sellando bien los bordes y dejando el pliegue hacia abajo.

5



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

Productos de esta receta



Primeros Brotes Espinaca