# מוצ'י קפה

## דיאנה ביליב



**<u>מצרכים:</u>**

**<u>למילוי שוקולד-קפה</u>**

- 50 גרם שוקולד מריר
- 15 מ"ל נוזל קפה
- 15 גרם שמנת מתוקה

**<u>לקרם קפה</u>**

- 250 מ"ל שמנת מתוקה
- 1 כפית קפה
- 15 מ"ל נוזל קפה
- 20 גרם אבקת סוכר

**<u>למוצ'י קפה</u>**

- 110 גרם קמח אורז דביק
- 30 גרם קורנפלור
- 30 גרם סוכר
- 150 מ"ל חלב
- 20 מ"ל נוזל קפה
- 1 כפית קפה
- 20 גרם חמאה

**<u>אופן ההכנה:</u>**

**מכינים את מילוי השוקולד-קפה**

1. בקערה קטנה שמים את השוקולד המריר, נוזל הקפה והשמנת המתוקה.
2. ממיסים במיקרוגל בפולסים קצרים ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה ואחידה. מניחים בצד להתקרר.

**מכינים את קרם הקפה**

1. מקציפים יחד את השמנת המתוקה, הקפה, נוזל הקפה ואבקת הסוכר עד לקבלת קרם יציב.
2. מעבירים למקרר עד להרכבה.

**מכינים את המוצ'י**

1. בקערה מערבבים את קמח האורז הדביק, הקורנפלור, הסוכר, החלב, נוזל הקפה והקפה עד לקבלת תערובת חלקה וללא גושים.
2. מעבירים את התערובת למחבת, מוסיפים את החמאה ומבשלים על אש בינונית-נמוכה תוך ערבוב מתמיד, עד שהתערובת מתגבשת והופכת לבצק אחיד.
3. בעזרת ידיים עם כפפות, ממשיכים ללוש את הבצק במשך כמה דקות, עד שהוא הופך לגמיש ואלסטי.
4. מחלקים את הבצק ל-8 כדורים שווים. מרדדים כל כדור לעיגול גדול ודק ככל האפשר.
5. מניחים במרכז כל עיגול מקרם הקפה וממילוי השוקולד-קפה, ומוסיפים מעל מעט קרם נוסף. אוספים את קצוות המוצ'י ומהדקים היטב לסגירה.
6. מניחים כל מוצ'י כשהצד הסגור כלפי מטה בתוך מנג'ט.
7. מתקבלים כ-8 יחידות מוצ'י קפה רכות, קרמיות ומלאות בטעמי קפה ושוקולד.


לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

*4994

אספרסו קלאב

פשוט לשתות קפה