

# ЯПОНСКИЕ МОТИ

## Японские моти: Пошаговый рецепт

Нежные рисовые лепешки с сладкой начинкой — традиционный японский десерт

Ингредиенты (на 8-10 шт):

Для теста моти:

- **Мука мотигко** (рисовая мука) — 100 г
- **Сахарная пудра** — 50 г
- **Вода** — 120 мл
- **Кукурузный крахмал** — для обсыпки

Для начинки (на выбор):

- **Белая шоколадная паста** + измельченное печенье Орео
  - **Арахисовая паста** + карамель + дробленый арахис («Сникерс»)
  - **Ягодная начинка:** клубничное/черничное пюре (уваренное с сахаром)
  - **Манго-крем:** пюре манго + сливочный сыр
  - **Готовые варианты:** сладкая бобовая паста (анко), нутелла
- 

## Пошаговый процесс приготовления:

### Шаг 1: Подготовка начинки

1. Приготовьте все компоненты для выбранной начинки
2. Сформируйте шарики диаметром 2-3 см
3. **Обязательно заморозьте шарики на 30-60 минут** — это критически важно для легкой лепки!

### Шаг 2: Приготовление теста

1. В жаропрочной миске смешайте муку мотигко и сахарную пудру
2. Постепенно влейте воду, тщательно размешивая до абсолютно гладкой текстуры
3. Накройте миску пищевой пленкой
4. **Варите на пару 15-20 минут** до прозрачности массы
5. **Альтернатива — в микроволновке:** 2 минуты на максимальной мощности, перемешать, затем еще 1 минута

### Шаг 3: Формовка моти

1. Стол обильно посыпьте кукурузным крахмалом
  2. Горячее тесто выложите на стол, сверху тоже посыпьте крахмалом
  3. Быстро, но аккуратно раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5-0,7 см
  4. **Используйте влажные руки** — тесто очень липкое!
  5. Вырежьте кружки стаканом или формой
  6. В центр каждого кружка положите замороженную начинку
  7. Аккуратно защипните края, формируя гладкий шарик
- 

### **Секреты идеальных моти:**

- **Работайте быстро** — тесто засыхает на воздухе
- **Не экономьте крахмал** — это предотвратит прилипание
- **Для пластичности** можно добавить 1/2 ч.л. кокосового масла в тесто
- **Храните в герметичном контейнере** при комнатной температуре 1-2 дня
- **Подавайте сразу** — моти вкуснее всего в первые часы после приготовления

### **Варианты подачи для кондитерской:**

- В индивидуальной прозрачной упаковке
- На деревянной подставке с чаем матча
- В подарочной коробке с разными вкусами

**Приятного приготовления!** Ваши друзья оценят этот необычный и модный десерт!