

# Bombones de chocolate y salsa de soja

Tiempo total **140 Mins.** **140 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)  
**209 kJ / 49 Kcal**

Grasas: **3,3 g** Proteínas: **0,6 g**  
Carbohidratos: **4,3 g**

## INGREDIENTES

20 porciones

**140 g** de chocolate negro  
**60 ml** de nata  
**1** Kikkoman Salsa de Soja  
**cucharadita** naturalmente  
fermentada  
**2,5** de cacao en polvo  
**cucharadas**

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Picar el chocolate en trozos grandes y fundirlo al baño maría. Añadir y mezclar la nata y la salsa de soja. Vaciar la mezcla en un molde (de unos 10 x 10 cm) forrado con plástico de cocina, cubrirla y dejar enfriar en la nevera durante 2 horas aprox.

### Pasos 2

Sacar la mezcla de chocolate del molde, cortar en dados de aprox. 2 x 2 cm, cubrir por todos lados con polvo de cacao y servir con bayas frescas y menta al gusto.