

Magdalenas veganas de chocolate con caramelo de miso

Tiempo total **45 Mins.** **35 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)

1.356 kJ / 324 Kcal

Grasas: **20 g** Proteínas: **5 g**

Carbohidratos: **34 g**

INGREDIENTES

6 porciones

Para el caramelo de miso:

10 g de mantequilla vegana
30 g de azúcar vegano
30 g de crema de coco espesa
2 cucharaditas de miso claro
as
1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Para el nougat de ciruela:

30 g de copos de avena
80 g de ciruelas pasas
10 g de coco rallado
1 cucharada de crema de cacahuete
1 de tahini
cucharadita
1 cucharada de sirope de arce
0,5 Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Adicionales:

170 g de chocolate negro vegano al 70%
1 de aceite de coco
cucharadita
2 cucharaditas de semillas de sésamo
as claras

PREPARACIÓN

Pasos 1

10 g de mantequilla vegana - **30 g** de azúcar vegano - **30 g** de crema de coco espesa - **2 cucharaditas** de miso claro - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada Derrita la mantequilla en un cazo. Añada el azúcar, la crema de coco, la pasta de miso y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Bata hasta integrar. Cocine a fuego lento durante unos 10 minutos, removiendo con frecuencia, hasta que el azúcar se caramelice y la mezcla espese. Vierta el caramelo en un cuenco y deje que se enfrié.

Pasos 2

30 g de copos de avena - **80 g** de ciruelas pasas - **10 g** de coco rallado - **1 cucharada** de crema de cacahuete - **1 cucharadita** de tahini - **1 cucharada** de sirope de arce - **0,5 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada Pase los copos de avena a un procesador de alimentos y tritúrelos hasta obtener una textura fina. Añada las ciruelas pasas, el coco rallado, la crema de cacahuete, el tahini, el sirope de arce y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Triture hasta formar una mezcla pegajosa con textura de nougat. Con las manos ligeramente humedecidas, forme bolitas, aplástelas un poco y colóquelas en un plato.

Pasos 3

170 g chocolate negro vegano al 70% - **1 cucharadita** de aceite de coco Lleve una pequeña cantidad de agua a ebullición suave en un cazo. Coloque dos tercios del chocolate troceado y el aceite de coco en un

cuenco resistente al calor sobre el cazo. Derrita el chocolate al baño maría, removiendo constantemente. Retire del fuego, deje templar unos instantes y añada el resto del chocolate. Remueva y caliente brevemente hasta que se funda por completo.

Pasos 4

2 cucharaditas de semillas de sésamo claras

Vierta unas 3 cucharaditas de chocolate fundido en el fondo de cada molde y repártalas por la base y las paredes hasta una altura aproximada de 3,5 cm. Refrigere 5 minutos o congele 3 minutos. Repita este proceso dos veces más. Añada una capa de nougat, presionando suavemente, y vierta el caramelo. Refrigere 10 minutos. Cubra con el chocolate restante, alise la superficie y espolvoree las semillas de sésamo. Enfríe 5 minutos.