

Manzanas de cacao

Tiempo total **50 Mins.** 30 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.368 kJ / 805 Kcal

Grasas: **50 g** Proteínas: **10 g**
Carbohidratos: **78 g**

INGREDIENTES

4 porciones

4 manzanas ácidas
2 de zumo de limón
cucharadas
2 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
80 g de harina
2 de cacao en polvo
cucharadas
80 g de chocolate negro
120 g de mantequilla
120 g de azúcar
2 huevos
2,5 de pepitas de chocolate
cucharadas
60 g de nueces pacanas
Extras:
bandeja para parrilla

PREPARACIÓN

Pasos 1

Lavar y secar las manzanas. Cortarlas por la mitad en sentido transversal. Descorazonar y retirar algo de pulpa con ayuda de una cuchara vaciadora. Mezclar el zumo de limón y la salsa de soja Kikkoman, y pintar las manzanas con la mezcla.

Pasos 2

Mezclar la harina y el cacao en polvo. Derretir el chocolate y la mantequilla en un bol al baño maría. Retirar el bol del baño maría y dejar que la mezcla de chocolate y mantequilla se enfríe ligeramente. A continuación, incorporar el azúcar y los huevos, así como la mezcla de harina y cacao.

Pasos 3

Rellenar las manzanas con la mezcla de chocolate y cubrirlas con las pepitas de chocolate y las pecanas.

Pasos 4

Colocar las mitades de manzana rellenas en una bandeja para parrilla y asar en la zona de calor indirecto unos 20 minutos