KIKKOMAN

Mochi de manzana fácil

Tiempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
748 kJ / 178 Kcal

Grasas: **2,6 g** Proteínas: **1,1 g**
Carbohidratos: **37,3 g**

INGREDIENTES

4 porciones

Para el relleno:

10 g	de mantequilla sin sal
1	manzana (Granny Smith) cortada en dados de 3 cm
20 g	de azúcar de caña
1 cucharadita	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Para la masa de mochi:

50 g	de harina de arroz glutinoso
50 g	de azúcar
75 g	de agua
	harina de maíz para extender (o harina de patata)

Para la guarnición:

Hojas de menta

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para el relleno:

Derretir la mantequilla en una sartén.

Pasos 2

Agregar los dados de manzana y freír hasta que estén ligeramente dorados.

Pasos 3

Añadir azúcar y caramelizar la manzana. Agregar la salsa de soja Kikkoman.

Pasos 4

Refrigerar.

Pasos 5

Para la masa de mochi:

Colocar la harina de arroz glutinoso y el azúcar en un recipiente resistente al calor, mezclar y agregar agua gradualmente hasta obtener una masa espesa.

Pasos 6

Introducir la masa durante 2 minutos (640 vatios) en el microondas, remover y calentar de nuevo durante 1 minuto.

Pasos 7

Espolvorear la superficie de trabajo con harina de maíz, verter la masa para mochi sobre ella, estirar hasta conseguir 2-3 mm de espesor con abundante harina de maíz y dejar enfriar. Recortar 2-4 círculos con la ayuda de un cortador de galletas (aprox. 7 cm).

Pasos 8

Colocar una porción de dados de manzana preparados en cada círculo, doblar la masa sobre ellos, presionar bien hacia abajo y voltear.

Pasos 9

Disponer en platos y servir adornado con hojas de menta.