

# Mochis de té matcha con salsa de mango

Tiempo total **25 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**980 kJ / 234 Kcal**

Grasas: **6,2 g** Proteínas: **6,3 g**  
Carbohidratos: **35,6 g**

## INGREDIENTES

8 porciones

**200 g** de tofu sedoso  
**200 g** de harina de arroz  
**3 cucharadas** de azúcar moreno  
**2 cucharaditas** de azúcar avainillado con vainilla bourbon  
**1 cucharadita** de polvo de matcha  
**Para la salsa:**  
**400 g** de pulpa de mango  
**4 cucharaditas** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)  
**2 cucharaditas** [Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar](#)  
**2** kiwis verdes  
**Para la guarnición:**  
Unas hojas de menta  
**2 cucharaditas** de matcha en polvo  
**4 cucharaditas** de semillas de sésamo negro  
**4 cucharadas** de copos de coco tostado  
**200 g** de frambuesas

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

**200 g** de tofu sedoso - **200 g** de harina de arroz - **3 cucharadas** de azúcar moreno - **2 cucharaditas** de azúcar avainillado con vainilla bourbon - **1 cucharadita** de polvo de matcha  
Seque muy bien el tofu y mézclelo con la harina de arroz, el azúcar moreno y el azúcar avainillado. Divida la masa en dos partes e incorpore el matcha a una de ellas, amasando hasta integrarlo.

### Pasos 2

Forme con la masa unas 24 bolitas del tamaño de una nuez.

### Pasos 3

**400 g** de pulpa de mango - **4 cucharaditas** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#) - **2 cucharaditas** [Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar](#) - **2** kiwis verdes  
Triture el mango junto con la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman y la Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman. Pele los kiwis y córtelos en rodajas o en dados.

### Pasos 4

Cueza los dumplings en abundante agua hirviendo durante 5–7 minutos (vea la sección de consejos).

### Pasos 5

Unas hojas de menta - **2 cucharaditas** de matcha en polvo - **4 cucharaditas** de semillas de sésamo negro - **4 cucharadas** de copos de coco tostado - **200 g** de frambuesas

Una vez cocidos los dumplings, retírelos, enfríelos brevemente en agua fría o con hielo y escúrralos bien. Sírvalos en los platos con la salsa de mango y decórelos con el kiwi, la menta, un poco de matcha en polvo, sésamo negro, copos de coco y frambuesas.