KIKKOMAN

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.