KIKKOMAN

Rollitos de verano rellenos de fruta

Tiempo total **30 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.842 kJ / 440 Kcal

Grasas: **20 g** Proteínas: **6 g**
Carbohidratos: **58 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Para el arroz con coco:

150 g	de arroz
400 ml	de leche de coco en lata
100 ml	de agua
1 cucharada	de copos de coco
2 cucharaditas	de azúcar
1 cucharadita	Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten

Para la salsa de chocolate:

100 g	de chocolate negro
3 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 cucharadita	de azúcar

Para los rollitos:

6	hojas de papel de arroz
1	plátano
	Algunas rodajas de mango
4	fresas
	Algunos arándanos
	Algunas frambuesas

PREPARACIÓN

Pasos 1

150 g de arroz - **400 ml** de leche de coco en lata - **100 ml** de agua - **1 cucharada** de copos de coco - **2 cucharaditas** de azúcar - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten

Enjuague el arroz bajo el grifo y póngalo en un cazo. Vierta la leche de coco y el agua, agregue los copos de coco, el azúcar y la Salsa de Soja Tamari sin gluten Naturalmente Fermentada Kikkoman. Cocine a fuego lento durante 20 minutos.

Pasos 2

100 g de chocolate negro - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharadita** de azúcar

Trocee el chocolate en piezas pequeñas y póngalo en un bol. Incorpore la Salsa de Soja Tamari sin gluten Naturalmente Fermentada Kikkoman, el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman y el azúcar. Derrita al baño maría sobre un cazo con agua caliente, removiendo hasta obtener una mezcla homogénea. Reserve.

Pasos 3

6 hojas de papel de arroz - **1** plátano - Algunas rodajas de mango - **4** fresas - Algunos arándanos - Algunas frambuesas

Remoje las hojas de papel de arroz en agua templada y séquelas con cuidado. Corte en rodajas el plátano, el mango y las fresas. Coloque un poco de arroz y fruta en el centro de cada hoja. En los dos primeros rollitos, use rodajas de plátano y

algunos arándanos; en los siguientes, plátano y frambuesas; y en los últimos, mango y fresas.

Pasos 4

Acompañe los rollitos de verano con la salsa de chocolate.