KIKKOMAN

Tarta de crêpes de mochi

Tiempo total **40 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.479 kJ / 353 Kcal

Grasas: **23,2 g** Proteínas: **4,8 g**
Carbohidratos: **31,7 g**

INGREDIENTES

4 porciones

1) Para la masa de crêpes de mochi:

38 g	de harina normal
38 g	de harina de arroz glutinoso
1 pellizco	de sal
25 g	de azúcar
1	huevo batido (tamaño M)
25 g	de mantequilla sin sal derretida y un poco más para hornear los crêpes
125 ml	de leche

2) Para la salsa de soja:

36 g	de azúcar
18 g	de agua
1 cucharadita	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

O:

20 g	Kikkoman Salsa de Soja dulce
40 g	de azúcar

3) Para la crema de salsa de soja

250 g	de nata (35 - 42 % grasa)
25 g	de azúcar
20 g	de la salsa de soja enfriada 2) (*20 g de salsa Kikkoman para arroz / dulce, azúcar 40 g, si tiene salsa Kikkoman para arroz / dulce, entonces no es necesario el 2º paso)

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para la masa de crêpes de mochi:

1. Tamizar la harina y la harina de arroz glutinoso, colocar en un cuenco y hacer un hueco en el centro.
2. Añadir la sal, el huevo y el azúcar.
3. Agregar la mantequilla derretida al hueco.
4. Usando una batidora, mezclar gradualmente el líquido (mezcla de huevo, mantequilla, sal y azúcar) en el centro con la harina hasta obtener una masa, agregar la leche en el hueco, también gradualmente, y mezclar hasta obtener una masa suave.
5. Verter la masa a través de un colador, cubrir con film transparente directamente sobre la masa y enfriar durante aproximadamente 1-2 horas.
6. Mezclar bien la masa nuevamente.
7. Calentar una sartén pequeña (de unos 14 cm), engrasar con mantequilla, freír 8 crêpes consecutivamente (después cada crêpe, colocarla en un paño húmedo para reducir un poco el calor) y dejar enfriar.

Pasos 2

Para el jarabe de salsa de soja:

1. Poner agua y azúcar en una cazuela pequeña y llevar a ebullición a fuego fuerte.
2. Cuando la mezcla hierva, bajar el fuego a

medio, agregar la salsa de soja Kikkoman, cocinar a fuego lento durante unos 3 minutos y enfriar a temperatura ambiente.

Pasos 3

Para la crema de salsa de soja:

1. Montar la nata y cuando empiece a espesar, añadir el jarabe de salsa de soja y el azúcar, y batir a punto de nieve.

Pasos 4

Para la preparación del pastel:

1. Colocar un aro de bizcocho de 14 cm sobre un plato, colocar en él un crêpe
2. y untar una fina capa de crema. Repetir el proceso hasta agotar todos los crêpes y la crema. Enfriar el pastel durante aproximadamente 1 hora.
3. Retirar el aro de bizcocho y servir la tarta.