

Baos de caranguejo

Tempo total **20 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

Massa:

900 g	de farinha de trigo
20 g	de levedura
500 ml	de água
15 g	de açúcar
	Papel vegetal

Recheio:

4 colheres de chá	de sementes de sésamo tostadas
200 ml	de molho de ostras
50 ml	de sumo de lima
1	pedaço de gengibre
3 colheres de chá	de coentros picados
1,2 kg	de carne de caranguejo (enlatada)
4 colheres de chá	de cebolinho picado

Molho hoisin:

200 g	de manteiga de amendoim
500 ml	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal 43% Menos Sal que O Molho de Soja Kikkoman Original
200 g	de açúcar mascavado
150 ml	de vinagre de arroz
30 g	de alho picado
2 colheres de sopa	de sriracha
3	pitadas de pimenta preta

PREPARAÇÃO

Passo 1

Massa: Dissolva o fermento e o açúcar em água a 37 graus. Adicione a farinha e amasse durante 10 minutos até a massa ficar lisa e elástica. Deixe levedar numa tigela coberta com película aderente num local quente durante 40 minutos.

Recheio: Escorra a carne de caranguejo, adicione os coentros, o cebolinho e o gengibre, depois o molho de ostra, o sumo de lima e as sementes de sésamo.

Molho hoisin: Aqueça o molho de soja Kikkoman com menos sal e o vinagre de arroz em lume brando e mexa para dissolver o açúcar mascavado. Retire do lume e misture com a Sriracha, o alho, a manteiga de amendoim e a pimenta preta até ficar homogêneo.

Baos: Polvilhe a superfície de trabalho com farinha e volte a amassar. Estenda a massa até à espessura de um dedo e corte círculos com 10 cm de diâmetro. Coloque um pequeno pedaço de papel vegetal debaixo de cada bolinho pronto e cozinhe a vapor num cesto de bambu ou numa panela a vapor durante 4 minutos.

Para servir: Verta o molho hoisin numa tigela em separado e sirva com os bao cozidos a vapor.