

Bohemian dumplings with plums & panko

Tempo total **105 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação **60 Mins.** Tempo de confecção **15 Mins.** Tempo de repouso

Informação nutricional (por porção)
3.083 kJ / 740 kcal

Gorduras totais: **37,1 g** Proteína: **12,9 g**
Hidratos de carbono: **86,9 g**

INGREDIENTES

4 Porções

Dumplings:

400 g de batatas farinhentas
100 g de farinha simples
25 g de sêmola de trigo
20 g de manteiga amolecida
1 gema de ovo
50 g de açúcar
0,5 colheres de sal
de chá
8 ameixas
8 cubos de açúcar
0,5 de canela em pó
0,25 de cardamomo em pó
2 colheres Kikkoman Molho de Soja
de sopa Fermentado
Naturalmente
0,5 colheres de sal para a água de
de chá cozedura
2 colheres de farinha simples para
de sopa moldar

Cobertura:

80 g de manteiga
100 g Kikkoman Panko - pão
ralado crocante estilo
Japonês

Para a espuma de baunilha:

1 vagem de baunilha
3 gemas de ovo
8 g de açúcar baunilhado
1 colheres de açúcar
de sopa
125 ml de natas espessas

PREPARAÇÃO

Passo 1

400 g de batatas farinhentas - **100 g** de farinha simples - **25 g** de sêmola de trigo - **20 g** de manteiga amolecida - **1** gema de ovo - **50 g** de açúcar - **0,5 colheres de chá** de sal
Lave bem as batatas e cozinhe-as com casca durante 25 a 30 minutos, até ficarem macias. Escorra, deixe secar um pouco, descasque e passe-as por um espremedor de batatas enquanto ainda estiverem quentes. Deixe arrefecer. Misture a farinha, a sêmola, a manteiga, a gema de ovo, o açúcar e ½ colher de chá de sal nas batatas e deixe repousar durante 15 minutos.

Passo 2

8 ameixas - **8** cubos de açúcar - **0,5 colheres de chá** de canela em pó - **0,25 colheres de chá** de cardamomo em pó - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **0,5 colheres de chá** de sal para a água de cozedura - **2 colheres de sopa** de farinha simples para moldar
Corte e descaroce as ameixas, colocando um cubo de açúcar dentro de cada uma. Misture a canela, o cardamomo e o Molho de Soja Kikkoman. Pincele as ameixas com a mistura. Leve uma panela grande com água e sal a ferver. Numa superfície enfarinhada, estenda a massa de batata até formar um rolo com cerca de 5 cm de espessura. Corte em 8 fatias e achate ligeiramente. Coloque uma ameixa em cada fatia, molde em forma de dumplings e cozinhe-os na água a ferver por 10 a 15 minutos até ficarem cozidos.

Passo 3

Um raminho de hortelã

80 g de manteiga - **100 g** Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês

Derreta a manteiga numa frigideira grande e toste o Panko Kikkoman até que fique dourado. Retire os dumplings cozidos da água com uma escumadeira, escorra bem e passe-os pelo pão ralado com manteiga.

Passo 4

1 vagem de baunilha - **3** gemas de ovo - **8 g** de açúcar baunilhado - **1 colher de sopa** de açúcar - **125 ml** de natas espessas - Um raminho de hortelã
Corte a vagem de baunilha longitudinalmente e raspe as sementes. Bata as gemas com as sementes de baunilha, o açúcar baunilhado, o açúcar e as natas duplas em banho-maria quente durante cerca de 5 minutos, até obter uma mistura leve e espumosa. Disponha os dumplings nos pratos, cubra com a espuma de baunilha e sirva. Decore com a hortelã e o Panko Kikkoman torrado.