KIKKOMAN

Bolo de crepes de Mochi

Tempo total **40 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **30 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
1.479 kJ / 353 kcal

Gorduras totais: **23,2 g** Proteína: **4,8 g**
Hidratos de carbono: **31,7 g**

INGREDIENTES

4 Porções

Para a massa de crepes de mochi:

38 g	de farinha de trigo
38 g	de farinha de arroz glutinoso
1 pitada	de sal
25 g	de açúcar
1	ovo batido (tamanho M)
25 g	de manteiga derretida sem sal e um pouco mais para cozinhar os crepes
125 ml	de leite

Para o xarope de molho de soja:

36 g	de açúcar
18 g	de água
1 colheres de chá	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

Ou:

20 g	Kikkoman Molho para arroz - doce
40 g	de açúcar

Para o creme de soja

250 g	de natas (35 a 42% de gordura)
25 g	de açúcar
20 g	de xarope de soja arrefecido 2) (* 20 g de sucrée, 40 g de açúcar, se tiver molho de soja para arroz/sucrée Kikkoman, ignore este segundo passo

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para a massa de crepes de mochi:

1. Peneire a farinha de trigo e farinha de arroz glutinoso, coloque numa taça e faça um buraco no meio.
2. Coloque o sal, o ovo e açúcar no buraco.
3. Depois adicione a estes a manteiga derretida.
4. Com uma vara de arames misture gradualmente o líquido (mistura de ovo, manteiga, sal e açúcar) no centro com a farinha até formar uma massa, adicionado leite gradualmente e misturando até formar uma massa macia.
5. Passe a massa por um coador, cubra diretamente a massa com película transparente e deixe arrefecer cerca de 1 a 2 horas.
6. Misture bem novamente a massa.
7. Aqueça uma frigideira pequena (cerca de 14 cm), unte-a, frite 8 crepes um após o outro (após cada crepe, coloque um pano humedecido sob a frigideira para reduzir um pouco o calor da frigideira) e deixe arrefecer.

Passo 2

Para o xarope de molho de soja:

1. Coloque a água e o açúcar numa pequena caçarola e deixe ferver em lume forte.
2. Quando a mistura ferver, reduza o calor

para médio, adicione molho de Kikkoman Molho de Soja , deixe cozinhar cerca de 3 minutos e depois deixe arrefecer à temperatura ambiente.

Passo 3

Para o creme de molho de soja:

1. Bata as natas e quando começarem a ficar espessas, adicione o xarope de molho de soja e açúcar e continue a bater até ficar espesso.

Passo 4

Para montar o bolo:

1. Coloque um anel de bolo de 14 cm sobre um prato e, depois, coloque um crepe sobre este e espalhe um pouco do creme. Repita o processo até todos os crepes e o creme terem terminado. Refrigere o bolo cerca de 1 hora.
2. Remova o anel de bolo e sirva o bolo.