

Doces de chocolate com molho de soja

Tempo total **140 Mins.** **140 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
209 kJ / 49 kcal

Gorduras totais: **3,3 g** Proteína: **0,6 g**
Hidratos de carbono: **4,3 g**

INGREDIENTES

20 Porções

140 g de chocolate amargo
60 ml de nata
1 colheres de chá Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
2,5 colheres de sopa de cacau em pó

PREPARAÇÃO

Passo 1

Corte o chocolate e deixe derreter em banho-maria quente. Junte as natas e o molho de soja. Coloque a mistura de chocolate numa forma com película aderente (cerca 10 x 10 cm) e deixe arrefecer durante pelo menos 2 horas no frigorífico.

Passo 2

Retire a mistura de chocolate da forma e corte em cubos de cerca de 2x2 cm. Cubra com cacau em pó. Se desejar os chocolates podem ser servidos com bagas e hortelã fresca.