KIKKOMAN

Dumplings de mochi com matcha e molho de manga

Tempo total **25 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação **5 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
980 kJ / 234 kcal

Gorduras totais: **6,2 g** Proteína: **6,3 g**
Hidratos de carbono: **35,6 g**

INGREDIENTES

8 Porções

200 g	de tofu sedoso
200 g	de farinha de arroz
3 colheres de sopa	de açúcar mascavado
2 colheres de chá	de açúcar baunilhado com baunilha bourbon
1 colheres de chá	de matcha em pó

Para o molho:

400 g	de polpa de manga
4 colheres de chá	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
2 colheres de chá	Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin
2	kiwis verdes

Para decorar:

	Algumas folhas de hortelã
2 colheres de chá	de matcha em pó
4 colheres de chá	de sementes de sésamo pretas
4 colheres de sopa	de flocos de coco torrados
200 g	de framboesas

PREPARAÇÃO

Passo 1

200 g de tofu sedoso - **200 g** de farinha de arroz - **3 colheres de sopa** de açúcar mascavado - **2 colheres de chá** de açúcar baunilhado com baunilha bourbon - **1 colheres de chá** de matcha em pó
Seque bem o tofu e misture-o com a farinha de arroz, o açúcar e o açúcar baunilhado. Divida a massa em duas partes e incorpore o pó de matcha numa das partes.

Passo 2

Molde a massa em cerca de 24 bolinhas do tamanho de nozes.

Passo 3

400 g de polpa de manga - **4 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **2 colheres de chá** Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin - **2** kiwis verdes
Triture a manga com o Molho de Soja Kikkoman e o Tempero Doce Kikkoman ao Estilo Mirin.
Descasque os kiwis e corte-os em fatias ou cubos.

Passo 4

Cozinhe os dumplings em água a ferver abundante durante 5 a 7 minutos (ver dica).

Passo 5

Algumas folhas de hortelã - **2 colheres de chá** de matcha em pó - **4 colheres de chá** de sementes de sésamo pretas - **4 colheres de sopa** de flocos de

coco torrados - **200 g** de framboesas
Quando os dumplings estiverem cozidos, retire-os, deixe-os arrefecer rapidamente em água fria ou gelada e escorra bem. Sirva-os em pratos com o molho de manga e decore com o kiwi, a hortelã, um pouco de pó de matcha, sementes de sésamo pretas, flocos de coco e framboesas.