

# Gelado umami de molho de soja doce

Tempo total **3 Mins.** **3 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)  
**1.040 kJ / 248 kcal**

Gorduras totais: **11,1 g** Proteína: **4,2 g**  
Hidratos de carbono: **32,4 g**

## INGREDIENTES

**2 Porções**

**Base:**

**200 g** de gelado de baunilha

**Para finalizar:**

**2 colheres de chá** Kikkoman Molho para arroz - doce

**2 colheres de chá** de crocante de amêndoa

## PREPARAÇÃO

**Passo 1**

**200 g** de gelado de baunilha

Divida o gelado de baunilha por duas taças.

**Passo 2**

**2 colheres de chá** Kikkoman Molho para arroz - doce

Regue cada taça de gelado com o Molho Kikkoman para Arroz.

**Passo 3**

**2 colheres de chá** de crocante de amêndoa

Polvilhe cada dose com o crocante de amêndoa e sirva imediatamente.