

# Maçãs de chocolate

Tempo total **50 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação **20 Mins.** Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)  
**3.368 kJ / 805 kcal**

Gorduras totais: **50 g** Proteína: **10 g**  
Hidratos de carbono: **78 g**

## INGREDIENTES

4 Porções

**4** maçãs rainetas  
**2 colheres de sopa** sumo de limão fresco  
**2 colheres de sopa** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)  
**80 g** farinha simples  
**2 colheres de sopa** cacau em pó  
**80 g** chocolate negro  
**120 g** manteiga  
**120 g** açúcar  
**2** ovos  
**2,5 colheres de sopa** pepitas de chocolate  
**60 g** nozes-pecan  
**Extra:** bandeja de grelha

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Lave e seque as maçãs, depois corte-as ao meio transversalmente. Com uma concha para melão, retire os caroços e um pouco da polpa. Junte o sumo de limão e o molho de soja KIKKOMAN e pincele as metades da maçã com a mistura.

### Passo 2

Combine a farinha e o cacau em pó. Numa tigela em banho-maria, derreta o chocolate e a manteiga. Retire a tigela do banho-maria, deixe arrefecer um pouco a mistura de chocolate e manteiga, depois vá misturando bem o açúcar e os ovos com a mistura de farinha e o cacau.

### Passo 3

Recheie as maçãs com a mistura de chocolate e cubra com as pepitas de chocolate e as nozes-pecan.

### Passo 4

Coloque as metades de maçã recheadas numa bandeja para grelhar e grelhe na área de calor indireto durante 20 minutos.