KIKKOMAN

Maçãs de chocolate

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

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.