

Mitarashi-dango (bolinhos de Mochi com cobertura de molho de soja doce)

Tempo total **20 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 10 Mins. Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
904 kJ / 216 kcal

Gorduras totais: **5,3 g** Proteína: **5,8 g**
Hidratos de carbono: **35,3 g**

INGREDIENTES

6 Porções

Para o molho de soja doce:

3 colheres de sopa de vinho branco doce

200 ml de água mineral sem gás

6 colheres de sopa de açúcar castanho

4 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja

de sopa Fermentado

Naturalmente

3,5 colheres de sopa de fécula de batata (ou farinha de milho)

Para os bolinhos de farinha de arroz:

150 g de tofu macio

150 g de farinha de arroz glutinoso

Óleo vegetal, se quiser fritar os bolinhos

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para o molho de soja doce:

1. Coloque o vinho branco numa caçarola e deixe ferver.
2. Adicione água mineral, açúcar e molho de soja Kikkoman e continue a cozinhar até o açúcar se dissolver.
3. Desligue o lume, misture a fécula de batata com 3 colheres de sopa de água e adicione ao líquido fervido mexendo sempre. Leve ao lume até ferver brevemente e deixe arrefecer.

Passo 2

Para os bolinhos de farinha de arroz:

Drene bem o tofu, coloque numa taça e desfaça bem com uma espátula.

Passo 3

Adicione a farinha de arroz glutinoso e amasse bem com a mão até ficar macia.

Passo 4

Molde a massa em 6 bolas de aprox. 18 g cada manualmente.

Passo 5

Ferva água suficiente numa caçarola e coza os

bolinhos de farinha de arroz 3-4 minutos. Reduza o calor e cozinhe os bolinhos até flutuarem à superfície.

Passo 6

Unte os bolinhos bem e enfie 3 bolinhos em cada pauzinho. Se desejar, frite ligeiramente de ambos os lados numa frigideira quente com um pouco de óleo vegetal. Disponha nos pratos e sirva vertendo o molho de soja doce (mexer para ficar suave). Decore com folhas de hortelã e sirva.