

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

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

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 vinho branco doce  
**de sopa**  
**200 ml** de água mineral sem gás  
**6 colheres** de açúcar castanho  
**de sopa**  
**4 colheres** Kikkoman Molho de Soja  
**de sopa** Fermentado  
Naturalmente  
**3,5 colheres** de fécula de batata (ou  
**de sopa** 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 enfile 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.