

# Mochi de maçã fácil

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

Informação nutricional (por porção)  
**748 kJ / 178 kcal**

Gorduras totais: **2,6 g** Proteína: **1,1 g**  
Hidratos de carbono: **37,3 g**

## INGREDIENTES

**4 Porções**

**Para o recheio:**

**10 g** de manteiga sem sal  
**1** maçã (Granny Smith),  
cortada em cubos de 3  
cm  
**20 g** de açúcar mascavado  
**1 colher de chá** Kikkoman Molho de Soja  
Fermentado  
Naturalmente

**Para a massa de mochi:**

**50 g** de farinha de arroz  
glutinoso  
**50 g** de açúcar  
**75 g** de água  
farinha de milho para  
enrolar (ou fécula de  
batata)

**Para a decoração:**

Folhas de hortelã

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Para o recheio:

Derreta a manteiga numa frigideira.

### Passo 2

Adicione os cubos de maçãs e frite até ficar ligeiramente acastanhado.

### Passo 3

Adicione açúcar e caramelize as maçãs. Adicione mexendo o molho de soja Kikkoman.

### Passo 4

Refrigere.

### Passo 5

Para a massa de mochi:

Coloque a farinha de arroz glutinoso e açúcar numa taça refratária, misture e gradualmente adicione água até se formar uma massa espessa.

### Passo 6

Coloque a massa durante 2 minutos no microondas (640 watts), mexa e volte a aquecer mais 1 minuto.

### Passo 7

Polvilhe a superfície de trabalho com farinha de milho, coloque em cima a massa de mochi, enrole com uma espessura de 2 a 3 mm com muita farinha de milho e deixe arrefecer. Corte 2 a 4 círculos com um cortador de bolachas (aprox. 7 cm).

### **Passo 8**

Coloque uma porção de cubos de maçã preparados em cada círculo, dobre a massa sobre esta, pressione bem e volte.

### **Passo 9**

Disponha nos pratos e sirva com decoração de folhas de hortelã.