KIKKOMAN

Mele fritte in tempura con cannella e salsa al matcha

Tempo totale **20 Min** **10 Min** Tempo di cottura **10 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):
2.675 kJ / 639 kcal

Grassi: **37,4 g** Proteine: **14 g**
Carboidrati: **60,8 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Per l'impasto:

150 g	di tempura
150 ml	di acqua frizzante
40 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Per la salsa:

100 g	di yogurt naturale
100 g	di panna acida
1 cucchiaino	di tè matcha
1 cucchiaio	di succo di limone
1 cucchiaino	di essenza di vaniglia
1 cucchiaio	di miele

In aggiunta:

2	mele
1 cucchiaino	di cannella
1 pizzico	di cardamomo
300 ml	di olio per friggere

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Cake:

150 g di tempura - **150 ml** di acqua frizzante - **40 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Mescola bene gli ingredienti per la pastella e mettili da parte.

Passaggio 2

100 g di yogurt naturale - **100 g** di panna acida - **1 cucchiaino** di tè matcha - **1 cucchiaio** di succo di limone - **1 cucchiaino** di essenza di vaniglia - **1 cucchiaio** di miele

Mescola accuratamente gli ingredienti per la salsa.

Passaggio 3

2 mele - **1 cucchiaino** di cannella - **1 pizzico** di cardamomo - **300 ml** di olio per friggere

Sbuccia le mele, tagliale in 8 pezzi e cospargile con le spezie. Ricoprile con la pastella preparata nel passaggio 1 e friggile in olio caldo per 3-5 minuti fino a doratura. Servi i pezzi di mela fritti con la salsa in una ciotola a parte.