KIKKOMAN

Mochi al matcha con salsa al mango

Tempo totale **25 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
980 kJ / 234 kcal

Grassi: **6,2 g** Proteine: **6,3 g**
Carboidrati: **35,6 g**

INGREDIENTI

8 Porzioni

200 g	di tofu morbido
200 g	di farina di riso
3 cucchiai	di zucchero di canna
2 cucchiaini	di zucchero vanigliato al Bourbon
1 cucchiaino	di matcha in polvere
Per la salsa:	
400 g	di polpa di mango
4 cucchiaini	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2 cucchiaini	Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman
2	kiwi verdi
Per guarnire:	
	Alcune foglie di menta
2 cucchiaini	di matcha in polvere
4 cucchiaini	di semi di sesamo nero
4 cucchiai	di scaglie di cocco tostate
200 g	di lamponi

PREPARAZIONE

Passaggio 1

200 g di tofu morbido - **200 g** di farina di riso - **3 cucchiai** di zucchero di canna - **2 cucchiaini** di zucchero vanigliato al Bourbon - **1 cucchiaino** di matcha in polvere
Asciuga molto bene il tofu e mescolalo accuratamente con la farina di riso, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Dividi l'impasto in due parti e incorpora il matcha in una delle due porzioni.

Passaggio 2

A partire dall'impasto del passaggio 1, forma circa 24 palline grandi come una noce.

Passaggio 3

400 g di polpa di mango - **4 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **2 cucchiaini** Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman - **2** kiwi verdi
Frulla la polpa di mango con la Salsa di Soia e il Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman fino a ottenere una salsa liscia. Sbuccia i kiwi e tagliali a fettine o a cubetti.

Passaggio 4

Cuoci i mochi in abbondante acqua bollente per 5–7 minuti (vedi consiglio sotto).

Passaggio 5

Alcune foglie di menta - **2 cucchiaini** di matcha in polvere - **4 cucchiaini** di semi di sesamo nero - **4 cucchiai** di scaglie di cocco tostate - **200 g** di lamponi

Quando i mochi sono cotti, scolali, raffreddali brevemente in acqua fredda o ghiacciata e asciugali bene. Servili nei piatti con la salsa al mango e guarnisci con il kiwi, la menta, un po' di matcha in polvere, i semi di sesamo nero, le scaglie di cocco e i lamponi.