KIKKOMAN

# Äpplen med choklad

Total tid **50 Min.** **30 Min.** Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
**3.368 kJ / 805 kcal**

Fett: **50 g** Protein: **10 g**
Kolhydrater: **78 g**

## INGREDIENSER

**4 Portioner**

| | |
|---|---|
| **4** | syrliga äpplen |
| **2 msk** | färskpressad citron |
| **2 msk** | Kikkoman naturligt bryggd sojasås |
| **80 g** | vetemjöl |
| **2 msk** | kakaopulver |
| **80 g** | mörk choklad |
| **120 g** | smör |
| **120 g** | socker |
| **2** | ägg |
| **2,5 msk** | chokladdroppar |
| **60 g** | pekannötter |
| **Tillbehör:** | |
| | Grillplåt |

## FÖRBEREDELSE

**Steg 1**

Skölj och torka äpplena och dela dem på tvären. Ta bort kärnhuset och lite av fruktköttet med ett kuljärn. Blanda pressad citron och KIKKOMAN sojasås och pensla äpplena med blandningen.

**Steg 2**

Blanda mjöl och kakao. Smält chokladen och smöret i vattenbad. Lyft bort skålen från värmen och låt den smälta blandningen svalna lite grann innan du rör ner socker, ägg, mjöl och kakao.

**Steg 3**

Fördela chokladsmeten i äppelhalvorna och strö över chokladdroppar och pekannötter.

**Steg 4**

Ställ äppelhalvorna på en grillplåt och grädda dem i den indirekta zonen i ca 20 minuter.