

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.