

Enkel mochi med äpple

Total tid **20 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
748 kJ / 178 kcal

Fett: **2,6 g** Protein: **1,1 g**
Kolhydrater: **37,3 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Fyllning:

10 g osaltat smör
1 äpple (Granny Smith),
skuret i 3 cm stora
tärningar
20 g råsocker
1 tsk Kikkoman naturligt
bryggd sojasås

Mochideg:

50 g klibbigt rismjöl
50 g socker
75 g vatten
majsmjöl för kavling
(eller potatismjöl)

För dekoration:

Myntablad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Fyllning:

Smält smöret i en panna.

Steg 2

Tillsätt äppeltärningarna och stek dem
gyllenbruna.

Steg 3

Tillsätt socker och karamelisera äpplena. Tillsätt
Kikkoman sojasås.

Steg 4

Kyl.

Steg 5

Mochideg:

Häll klibbigt rismjöl och socker i en värmesäker
skål, blanda och tillsätt gradvis vatten tills en tjock
deg bildas.

Steg 6

Sätt in degen i 2 minuter (640 watt) i mikron, rör
om och värm igen i 1 minut.

Steg 7

Strö arbetsytan med majs mjöl, lägg på mochidegen, kavla ut 2-3 mm tunt med rikligt med majs mjöl och låt svalna. Skär ut 2-4 cirklar med hjälp av en kakform (ca 7 cm).

Steg 8

Lägg en portion tillagade äppeltärningar på varje cirkel, vik degen över den, tryck till ordentligt och vänd.

Steg 9

Lägg upp på tallrikar och servera garnerad med myntblad.