KIKKOMAN

Моти с матча и манговым соусом

Общее время **25 мин** **20 мин** Время подготовки **5 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
980 кДж / 234 ккал

Жиры: **6,2 г** Белки: **6,3 г**
Углеводы: **35,6 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 порции

200 г	шёлкового тофу
200 г	рисовой муки
3 ст. л.	коричневого сахара
2 ч. л.	ванильного сахара
1 ч. л.	порошка матча
Для соуса:	
400 г	мякоти манго
4 ч. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
2 ч. л.	сладкой мирин приправы Kikkoman
2	киви
Для украшения:	
	Несколько листьев мяты
2 ч. л.	порошка матча
4 ч. л.	чёрного кунжута
4 ст. л.	поджаренных кокосовых хлопьев
200 г	малины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

200 г шёлкового тофу - **200 г** рисовой муки - **3 ст. л.** коричневого сахара - **2 ч. л.** ванильного сахара - **1 ч. л.** порошка матча
Хорошо просушите тофу и тщательно смешайте его с рисовой мукой, сахаром и ванильным сахаром. Разделите тесто на две части и добавьте порошок матча в одну из них.

Шаг 2

Сформируйте из теста около 24 шариков размером с грецкий орех.

Шаг 3

400 г мякоти манго - **4 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **2 ч. л.** сладкой мирин приправы Kikkoman - **2** киви
Пюрируйте манго с соевым соусом Kikkoman и сладкой мирин приправой Kikkoman. Очистите киви и нарежьте их кружочками или кубиками.

Шаг 4

Варите шарики в большом количестве кипящей воды 5–7 минут (см. совет).

Шаг 5

Несколько листьев мяты - **2 ч. л.** порошка матча - **4 ч. л.** чёрного кунжута - **4 ст. л.** поджаренных кокосовых хлопьев - **200 г** малины
Когда шарики будут готовы, выньте их, охладите в холодной или ледяной воде и хорошо слейте с них воду. Подавайте на тарелках с манговым соусом и украсьте киви, мятой, небольшим

количеством матча, чёрным кунжутом, кокосовой стружкой и малиной.