

# Шоколадно-соевые конфеты

Общее время 140 мин 140 мин Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):  
209 кДж / 49 ккал

Жиры: 3,3 г Белки: 0,6 г  
Углеводы: 4,3 г

## ИНГРЕДИЕНТ

### Ы

20 порции

140 г горького шоколада  
60 мл сливок  
1 ч. л. Соевый соус  
натурального брожения  
Kikkoman  
2,5 ст. л. порошка какао

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

Шоколад крупно измельчить и растопить на горячей водяной бане. Добавить сливки и соевый соус. Заполнить шоколадной смесью выложенную пищевой пленкой форму (примерно 10 x 10 см) и, накрыв, поставить в холодильник минимум на 2 часа.

### Шаг 2

Вынуть шоколадную смесь из формы, нарезать кубиками размером примерно 2 x 2 см, посыпать со всех сторон какао-порошком и, по желанию, подать со свежими ягодами, украсив мятой.