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**

ИНГРЕДИЕНТЫ

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.