KIKKOMAN

Jabłka czekoladowe

Czas ogółem **50 min** **30 min** Czas przygotowania **20 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.368 kJ / 805 kcal

Tłuszcz: **50 g** Białko: **10 g**
Węglowodany: **78 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

4	kwaśne jabłka (np. Idared)
2 łyżki	świeżego skoku z cytryny
2 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
80 g	mąki
2 łyżki	kakao w proszku
80 g	czekolady deserowej
120 g	masła
120 g	cukru
2	jajka
2,5 łyżki	płatków czekoladowych
60 g	orzechów pekan
Akcesoria:	
	blaszka do grillowania

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Umyj jabłka, osusz i przekrój w poprzek na pół. Usuń rdzeń i część miąższu za pomocą łyżki do wycinania kulek. Wymieszaj sok z cytryny i sos sojowy Kikkoman i posmaruj nim połówki jabłek.

Krok 2

1. Wymieszaj mąkę z kakao w proszku. Rozpuść czekoladę i masło w misce umieszczonej nad wrzącą wodą. Zdejmij miskę znad wrzącej wody, pozwól, aby masa czekoladowo-maślana krótko ostygła, a następnie dokładnie wymieszaj ją z cukrem, jajkami i mieszanką mąki i kakao.

Krok 3

Napełnij jabłka masą czekoladową, posyp płatkami czekoladowymi i orzechami pekan.

Krok 4

Umieść napełnione połówki jabłek na blasze do grillowania i grilluj w strefie pośredniej przez około 20 minut.