

# Matcha mochi z sosem mango

Czas ogółem **25 min** 20 min Czas przygotowania **5 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

**980 kJ / 234 kcal**

Tłuszcz: **6,2 g** Białko: **6,3 g**

Węglowodany: **35,6 g**

## SKŁADNIKI

8 porcj(e/i)

<b>200 g</b>	tofu jedwabistego
<b>200 g</b>	mąki ryżowej
<b>3 łyżki</b>	brązowego cukru
<b>2 łyżeczki</b>	cukru waniliowego z wanilią bourbon
<b>1 łyżeczka</b>	matchy w proszku
<b>Sos:</b>	
<b>400 g</b>	miąższu mango
<b>4 łyżeczki</b>	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
<b>2 łyżeczki</b>	<u>Słodka przyprawa w stylu mirin Kikkoman (na bazie fermentowanego ryżu)</u>
<b>2</b>	zielone kiwi
<b>Przybranie:</b>	
	kilka listków mięty
<b>2 łyżeczki</b>	matchy w proszku
<b>4 łyżeczki</b>	czarnego sezamu
<b>4 łyżki</b>	prażonych wiórków kokosowych
<b>200 g</b>	malin

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

**200 g** tofu jedwabistego - **200 g** mąki ryżowej - **3**

**łyżki** brązowego cukru - **2 łyżeczki** cukru

waniliowego z wanilią bourbon - **1 łyżeczka**

matchy w proszku

Tofu dokładnie osusz i wymieszaj z mąką ryżową, cukrem i cukrem waniliowym. Podziel ciasto na dwie części i zagnieć jedną z nich z matchą w proszku.

### Krok 2

Uformuj z ciasta około 24 kulki wielkości orzecha włoskiego.

### Krok 3

**400 g** miąższu mango - **4 łyżeczki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **2 łyżeczki** Słodka przyprawa w stylu mirin Kikkoman (na bazie fermentowanego ryżu) - **2** zielone kiwi

Zmiksuj mango z Sosem sojowym Kikkoman i Słodką przyprawą mirin Kikkoman. Obierz kiwi i pokrój je w plasterki lub kostkę.

### Krok 4

Mochi gotuj w dużej ilości wrzącej wody przez 5-7 minut (zobacz: wskazówka).

### Krok 5

kilka listków mięty - **2 łyżeczki** proszku matcha - **4 łyżeczki** czarnego sezamu - **4 łyżki** prażonych wiórków kokosowych - **200 g** malin

Po ugotowaniu wyjmij mochi, krótko ostudź je w zimnej lub lodowatej wodzie i dobrze odcedź.

Podawaj na talerzach z sosem mango,  
udekorowane kiwi, miętą, odrobiną proszku  
matcha, czarnym sezamem, wiórkami kokosowymi  
i malinami.