

Helpot omenamochit

kokonaisaika **20 min** **10 min** esivalmistelut **10 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
748 kJ / 178 kcal

Rasva: **2,6 g** Proteiini: **1,1 g**
Hiilihydraatit: **37,3 g**

AINEKSET

4 annosta

Täytteeseen:

10 g suolaamatonta voita
1 omena (Granny Smith)
leikattuna 3 cm:n
kuutioiksi
20 g ruokosokeria
1 tl Kikkoman luonnollisesti
valmistettu soijakastike

Mochitaikinaan:

50 g tahmeita riisijauhoja
50 g sokeria
75 g vettä
Maissijauhoja
pyörittelyyn (tai
perunajauhoja)

Koristeluun:

Mintunlehtiä

VALMISTUS

Vaihe 1

Täyte:

Sulata voi pannussa.

Vaihe 2

Lisää omenakuutiot ja paista vaaleanruskeiksi.

Vaihe 3

Lisää sokeri ja karamellisoivat omenat. Sekoita joukkoon Kikkoman-soijakastike.

Vaihe 4

Jäähdytä jääkaapissa.

Vaihe 5

Mochitaikina:

Mittaa tahmeat riisijauhot ja sokeri lämmönkestävään kulhoon. Sekoita ja lisää vähitellen vettä niin, että muodostuu paksu taikina.

Vaihe 6

Laita taikina mikroaaltouuniin kahdeksi minuutiksi (640 W). Sekoita ja kuumenna vielä minuutin ajan.

Vaihe 7

Ripottele työtasolle maissijauhoja. Kaada

mochitaikina tasolle, kaulitse 2–3 mm:n paksuiseksi levyksi käyttäen apuna runsaasti maissijauhoja. Anna jäähtyä. Leikkaa taikinasta 2–4 ympyrää pikkuleipämuotilla (halkaisija n. 7 cm).

Vaihe 8

Laita kunkin ympyrän keskelle annos karamellisoituja omenoita. Taita taikina päälle, painele hyvin kiinni ja käännä ympäri.

Vaihe 9

Aseta tarjolle lautasille ja koristele mintunlehdillä.