KIKKOMAN

Suklaa-omenoita

kokonaisaika **50 min** **30 min** esivalmistelut **20 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.368 kJ / 805 kcal

Rasva: **50 g** Proteiini: **10 g**
Hiilihydraatit: **78 g**

AINEKSET

4 annosta

4	hapokasta omenaa (esim. Idared)
2 rkl	vastapuristettua sitruunamehua
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
80 g	jauhoja
2 rkl	kaakaojauhetta
80 g	tummaa suklaata
120 g	voita
120 g	sokeria
2	munaa
2,5 rkl	suklaapisaroita
60 g	pekaanipähkinöitä

VALMISTUS

Vaihe 1

Pese omenat, kuivaa ne ja halkaise poikittain. Poista siemenkota ja osa hedelmälihasta jäätelökauhalla. Sekoita sitruunamehu ja KIKKOMAN-soijakastike ja sivele omenanpuolikkaat sillä.

Vaihe 2

Sekoita jauhot ja kaakaojauhe. Sulata suklaa ja voi kulhossa vesihauteessa. Nosta kulho vesihauteesta, anna suklaa-voiseoksen jäähtyä hetken ja sekoita sitten joukkoon sokeri, munat ja jauho-kaakaoseos huolellisesti.

Vaihe 3

Täytä omenat suklaaseoksella ja ripottele päälle suklaahiutaleita ja pekaanipähkinöitä.

Vaihe 4

Aseta täytetyt omenanpuolikkaat grillipellille ja grillaa epäsuorasti noin 20 minuuttia.