

# Suklaa-soijakastikekonvehdit

kokonaisaika **140 min**   **140 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):  
**209 kJ / 49 kcal**

Rasva: **3,3 g**   Proteiini: **0,6 g**  
Hiilihydraatit: **4,3 g**

## AINEKSET

**20 annosta**

|                |                                                         |
|----------------|---------------------------------------------------------|
| <b>140 g</b>   | tummaa suklaata                                         |
| <b>60 ml</b>   | kermaa                                                  |
| <b>1 tl</b>    | <u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u> |
| <b>2,5 rkl</b> | kaakaojauhetta                                          |

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Pilko suklaa suurehkoiksi paloiksi ja sulata suklaa vesihauteessa. Sekoita joukkoon kerma ja soijakastike. Kaada suklaaseos tuorekelmulla vuorattuun vuokaan (n. 10 x 10 cm), peitä kelmulla ja nosta jääkaappiin vähintään 2 tunniksi.

### Vaihe 2

Irrota suklaaseos vuoasta, leikkaa n. 2 x 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ja pyörittele kuutiot kaakaojauheessa. Koristele mintulla ja tarjoa halutessasi tuoreiden marjojen kanssa.