

# 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

**140 g** tummaa suklaata  
**60 ml** kermaa  
**1 tl** Kikkoman luonnollisesti  
valmistettu soijakastike  
**2,5 rkl** 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.