KIKKOMAN

Šokolādes cepumi ar Indijas riekstiem

Kopējais laiks **30 min.** **20 min.** sagatavošanas laiks **10 min.** gatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
630 kJ / 152 kcal

Tauki: **7 g** Olbaltumvielas: **2 g**
Ogļhidrāti: **19,80 g**

SASTĀVDAĻA

30 Porcijas

280 g	kviešu miltu
2 tējk.	kukurūzas cietes
0,5 tējk.	dzeramās sodas
170 g	mīksta sviesta
200 g	brūnā cukura
100 g	cukura
2 tējk.	vaniļas pastas
4 tējk.	Kikkoman Sojas mērce
1	ola
150 g	šokolādes gabaliņu vai pilienu
50 g	kapātu Indijas riekstu

PAGATAVOŠANA

Solis 1

280 g kviešu miltu - **2 tējk.** kukurūzas cietes - **0,5 tējk.** dzeramās sodas - **170 g** mīksta sviesta - **200 g** brūnā cukura - **100 g** cukura - **2 tējk.** vaniļas pastas - **4 tējk.** Kikkoman Sojas mērce - **1** ola
Uzkarsē cepeškrāsni līdz 180°C un izklāj 2 cepešpannas ar cepamo papīru. Sajauc miltus, kukurūzas cieti un sodu. Sviestu ar abu veidu cukuru puto 2-3 minūtes. Iemaisi vaniļas pastu, Kikkoman sojas mērci un olu.

Solis 2

100 g šokolādes gabaliņu vai pilienu - **50 g** kapātu Indijas riekstu
Ātri iemaisi miltu maisījumu. Iecilā šokolādes gabaliņus un Indijas riekstus. Ar saldējuma karoti vai 2 ēdamkarotēm veido cepumus un izkārto tos uz sagatavotajām cepešpannām ar pietiekamu atstarpi. Cep aptuveni 10 minūtes.

Solis 3

50 g šokolādes gabaliņu vai pilienu
Tiklīdz cepumi izņemti no cepeškrāsns, karstajos cepumos viegli iespied papildu šokolādes gabaliņus. Ļauj atdzist uz restēm.