



Casquinha oriental



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	1 colher (sopa)	15 ml
Saquê mirim	1 colher (sopa)	15 ml
AJI-NO-MOTO®	Meia colher (chá)	1,5 g
Gergelim preto	1 colher (sopa)	8 g
Gergelim branco	1 colher (sopa)	8 g
Água	-	12 un
Manteiga sem sal	1 colher (sopa)	15 g
Massa de pastel (redonda)	1 xícara (chá)	100 g
Cogumelo shimeji	1 xícara (chá)	100 g
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Leite	3 colheres (sopa)	45 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, misture o Molho Shoyu SATIS!™ Profissional, o saquê e o AJI-NO-

MOTO®. Reserve.

2. Misture o gergelim preto e o branco.

3. Em uma superfície lisa, coloque a massa, salpique com o mix gergelim e passe levemente o rolo de massa.

4. Disponha as massas em formas de empada ou cupcake, previamente untadas com óleo, moldando as bordas como cestinhas. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 5 minutos, ou até começar a dourar.

5. Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte o brócolis, e refogue por 1 minuto.

6. Adicione o shimeji e refogue por mais 1 minuto.

7. Junte o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, previamente dissolvido no leite, misture por 2 minutos e retire do fogo.

8. Espere amornar e distribua dentro das cestinhas. Sirva em seguida.