

Dorayakis (JAPON)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se puede rellenar de lo que se desee, nata montada, chocolate, crema pastelera, etc...

Descripción:

Este postre japonés se hizo conocido gracias a que es el preferido por Doraemon.

Ingredientes para 6 personas :

- 100 gr. de harina de trigo
- 1 huevo
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de miel
- 1/2 cucharadita de bicarbonato disuelto en 1/2 cucharadita de agua
- 60 ml. de agua
- Anko

Preparación:

Paso 1

Video en español para hacer los dorayakis.

Paso 2

Batir el huevo y el azúcar hasta que se vuelva blanco.

Paso 3

Añadir la miel y el bicarbonato disuelto.

Paso 4

Poco a poco añadir la harina tamizada y mezclar bien.

Paso 5

Dejar reposar media hora.

Paso 6

Calentar una plancha o una sartén a 160 °C. Es muy importante que esté caliente.

Paso 7

Untar la plancha con un papel con aceite.

Paso 8

Añadir masa y con una cuchara sopera hacer discos de 8 cm. de diámetro aproximadamente y cuando burbujee le damos la vuelta.

Paso 9

Cuando ambas caras estén doradas, sacar y dejar enfriar cubiertos de papel film para que no se sequen.

Paso 10

Poner una bola de anko en un disco, extenderla y tapar con otro disco.