

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di Azuki

LUOGO: Asia / Giappone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

1 Per il ripieno:

2 tazze di azuki, 2 tazze di zucchero, 1 tazza di castagne.

Tenete gli azuki a bagno in acqua fredda per almeno 8 ore; bolliteli finché sono teneri, scolateli e passateli al setaccio.

Rimettete la purea al fuoco per qualche istante, mescolando senza interruzione perché non bruci, e fatela asciugare bene; togliete dal fuoco, subito aggiungete lo zucchero e mescolate finché è sciolto.

Intanto avrete lessato, sbucciato e tritato finemente le castagne; unitele alla purea di

azuki, mescolate ancora e lasciate raffreddare.

Per la pasta:

2 tazze di farina, 1 tazza di zucchero, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1 uovo, 2 cucchiai di olio.

Setacciate insieme in una terrina gli ingredienti asciutti; aggiungetevi l'uovo leggermente battuto, l'olio e acqua quanta ne occorre per ottenere un impasto piuttosto sostenuto.

Lavoratelo bene sulla spianatoia infarinata, poi con il mattarello tiratene una sfoglia spessa 4-5 millimetri, che ritaglierete in forme diverse.

Mettete su ogni pezzo di sfoglia un cucchiaio da tavola ben colmo di ripieno, chiudete premendo insieme gli orli e cuocete a vapore per 45 minuti, poi fate dorare rapidamente in forno ben caldo.