

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dorayaki

di: *Michela Carta*

LUOGO: [Asia](#) / [Giappone](#)

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)



I dorayaki portano subito a un ricordo, il famoso manga di Doraemon, infatti tutti sanno che questi panini dolci sono la sua merenda preferita. Questi [dolci giapponesi](#) sono composti da due pancake che racchiudono un cuore ricco di anko, tipica confettura giapponese a base di fagioli rossi azuki. I dorayaki sono molto semplici da preparare e sono perfetti per la colazione o la merenda di grandi e bambini. La base dei dorayaki è una via di mezzo tra [pancake](#) e [pan di spagna](#), un pizzico di lievito, ma senza grassi nell'impasto, una sorta di panini dolci molto golosi ma cotti in padella, di questi famosi dorayaki ovviamente troverete tante ricette

diverse, queste possono cambiare leggermente negli ingredienti o nelle dosi, ma sono tutte dalla realizzazione abbastanza semplice.

PER LA BASE

UOVA 2

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

ACQUA 130 ml

LIEVITO ISTANTANEO PER DOLCI 5 gr

SALE 1 pizzico

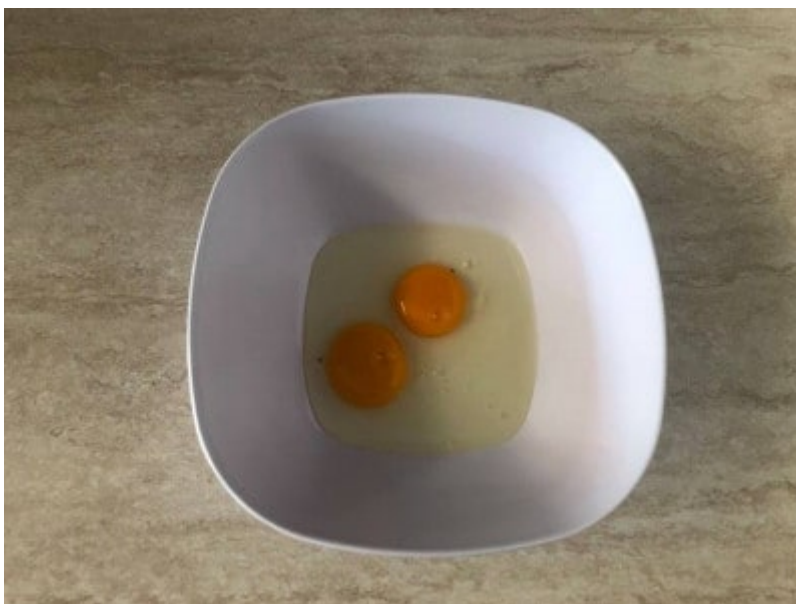
OLIO DI SEMI Per la padella -

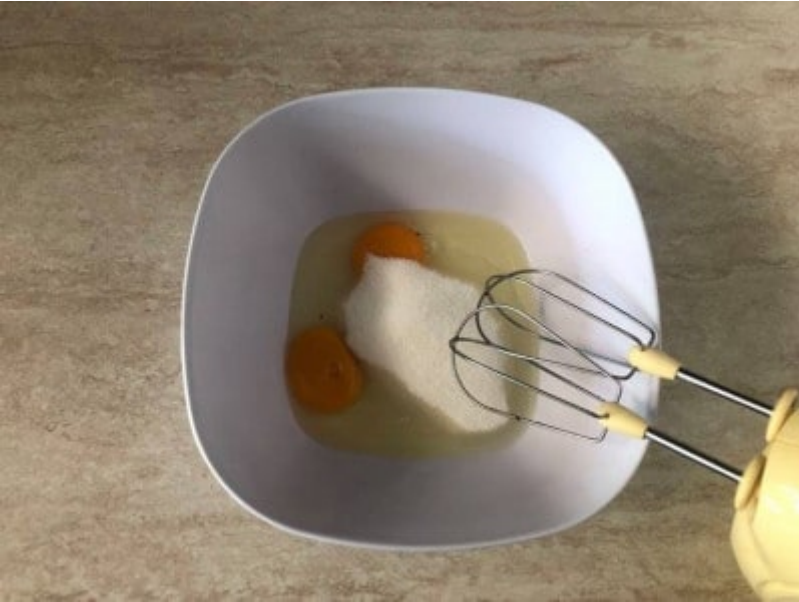
PER FARCIRI

ANKO confettura giapponese - 200 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i dorayaki versate le uova intere in una ciotola, aggiungete lo zucchero e lavorate il tutto con le fruste elettriche per due o tre minuti.



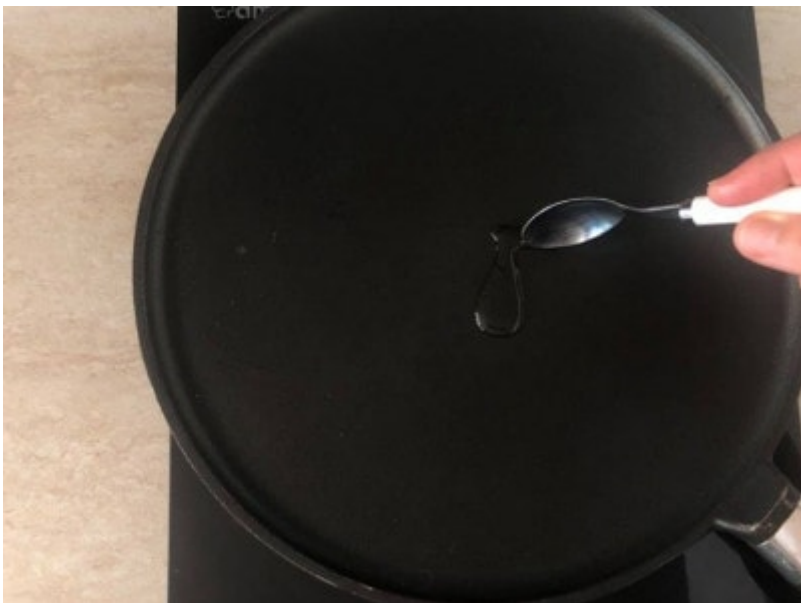


2 Aggiungete la farina, l'acqua a filo, un pizzico di sale, il lievito e continuate a lavorare il composto.





- 3 Una volta ottenuto un composto cremoso e omogeneo, prendete una padella o una piastra antiaderente, scaldatela, versate un filo d'olio di semi sul fondo avendo cura di eliminare quello in eccesso con carta da cucina. Prendete un mestolo di dimensioni piccole, versate un mestolo del composto sulla padella, proseguite allo stesso modo versando il composto per altri due o tre dorayaki.





- 4 Tenete la fiamma media, quando noterete le bollicine in superficie, girate i dorayaki dall'altra parte e cuoceteli ancora per qualche istante. Una volta dorati, spostateli in un piatto e proseguite fino ad ultimare il composto.





5 Una volta cotti tutti i dorayaki, non vi resta che farcirli spalmando l'anko tra una frittella e l'altra ottenendo dei panini farciti, dovrete riuscire ad ottenere un totale di 16 frittelle che vi serviranno per comporre 8 dorayaki. I dorayaki sono pronti, non vi resta che servirli.





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO