

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dorayaki

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I **dorayaki** sono dei deliziosi **dolcetti giapponesi** che ormai hanno conquistato tutto il mondo. I dorayaki sono composti da due soffici [pancake](#), simili a dei piccoli [pan di spagna](#), realizzati con un impasto chiamato **kasutera** e sono farciti con un **ripieno molto particolare** tipico del Giappone chiamato **anko**, e altro non è se non una **marmellata dolce ricavata dai fagioli azuki**.

L'origine dei dorayaki risale all'era Edo, circa 1800 anni fa, e da allora sono diventati un vero e proprio simbolo della cucina giapponese. La loro fama è esplosa a livello internazionale, negli anni '80, grazie al personaggio di **Doraemon**, un simpatico gatto

robot dei cartoni animati, che non perde occasione di farne scorpacciate!

Oltre alla farcitura tradizionale con **anko**, i dorayaki oggi giorno vengono proposti in mille varianti: con **crema di cioccolato**, **panna montata**, **frutta fresca**, **marmellata** e persino **formaggi**.

Se non li hai mai assaggiati, ti consiglio vivamente di farlo, **con la nostra ricetta è davvero semplice cucinare i dorayaki**, prova!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Mochi](#)

[Dango](#)

[Sashimi](#)

[Gunkan](#)

[Uramaki](#)

## COSA SERVE PER FARE I DORAYAKI

FARINA 00 200 gr

ACQUA 130 ml

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 2

LIEVITO ISTANTANEO PER DOLCI 5 gr

SALE 1 pizzico

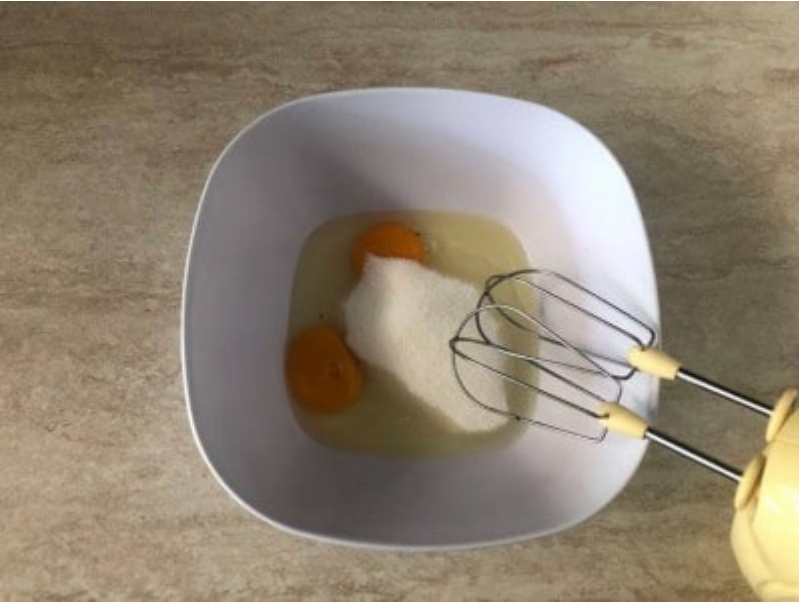
OLIO DI SEMI Per la padella -

## COSA SERVE PER FARCIRE I DORAYAKI

ANKO confettura giapponese - 200 gr

## COME SI PREPARANO I DORAYAKI

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





**2** Aggiungi la farina, l'acqua a filo, un pizzico di sale, il lievito e continua a lavorare il composto.





**3** Una volta ottenuto un composto cremoso e omogeneo, prendi una padella o una piastra

antiaderente, scaldala, versa un filo d'olio di semi sul fondo avendo cura di eliminare quello in eccesso con carta da cucina.

Prendi un mestolo di dimensioni piccole, versa un mestolo del composto sulla padella, prosegui allo stesso modo versando il composto per altri due o tre dorayaki.

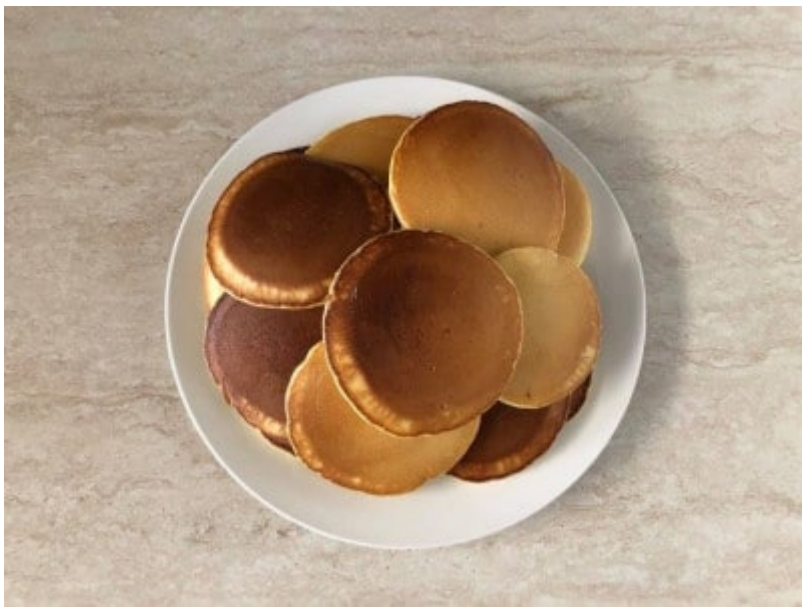




- 4 Tieni la fiamma media, quando noterai le bollicine in superficie, gira i dorayaki dall'altra parte e cuocili ancora per qualche istante. Quando saranno dorati, sposta i dorayaki in un piatto e prosegui fino ad ultimare il composto.

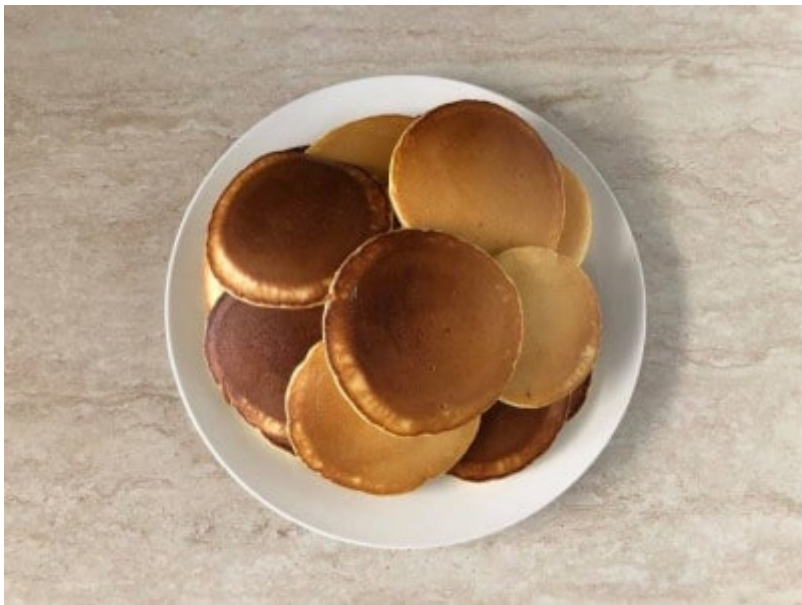






**5** Una volta cotti tutti i dorayaki, non ti resta che farcirli spalmando l'anko tra una frittella e l'altra ottenendo dei panini farciti, dovresti riuscire ad ottenere un totale di 16 frittelle che ti serviranno per comporre 8 dorayaki.

I dorayaki sono pronti, non ti resta che servirli.





## CONSERVAZIONE DEI DORAYAKI

Se non consumi tutti i dorayaki in giornata, conservali a temperatura ambiente per un giorno, o in frigorifero fino a un massimo di tre giorni, meglio se li farcisci al momento di servirli.

Non è consigliabile la congelazione.