

#iorestoacasa# e cucino....

Per finire con dolcezza ,
dal Giappone una prelibatezza!!



I dorayaki

I dorayaki sono dei dolcetti giapponesi preparati con un impasto simile a quello del pan di Spagna, cotto però in padella nella forma tonda tipo pancakes e farciti con l'**anko**, una salsa dolce di fagioli che però nella versione italiana viene sostituita dalla Nutella!! I dorayaki sono famosi per essere il piatto preferito di **Doraemon**, quel gattone robot azzurro protagonista del cartone animato omonimo molto amato negli anni 80....ma credo che voi non lo conosciate. Bene ragazzini e ragazzine..io li ho già preparati..ora attendo le vostre foto o perché no video. (Copia la ricetta e poi **guarda il filmato in fondo e leggi la news**)

Ora tocca a voi (mi raccomando **NON da soli**, ma con un adulto)

Ricetta per 8 Doraiki

INGREDIENTI

- 100 g di acqua
- 240 g. farina
- 50 g. zucchero
- 1 cucchiaino lievito in polvere
- 20g. di miele
- 2 cucchiaini di acqua
- 2 uova
- Nutella a volontà

PER UNGERE LA PADELLA

- Olio di semi

OCCORRENTE

- una ciotola
- uno sbattitore
- una padella
- un vassoio
-



COME PREPARARE I DORAYAKI

1. Versa in una ciotola la farina, lo zucchero e il lievito per dolci.
2. Aggiungi le uova, il miele e l'acqua a temperatura ambiente.
3. Comincia a sbattere il composto prima lentamente poi velocemente per ottenere un composto senza grumi.
4. A questo punto scalda la padella e versa dentro un po' di olio
5. Quando sarà sufficientemente caldo versa un cucchiaino di composto

6. Attendi circa tre minuti e quando vedrai delle piccole bolle gira il composto e prosegui nella cottura.
7. Terminato di cuocere tutti i biscotti mettili a asciugare su una carta assorbente e poi...
8. Riempi una cialda di nutella e falla combaciare con una cialda vuota
9. Buon appetito!! (va bene anche la marmellata)

CONSERVAZIONE

Conservate l'impasto dei dorayaki per 12 ore al massimo in frigorifero..se ne avete avanzati.

CURIOSITÀ

In giapponese "**dora**" significa "gong" e probabilmente proprio grazie alla forma simile a questo strumento musicale i **dorayaki** hanno assunto questo nome.

Per fare le cose per benino...segui il filmatino

<https://youtu.be/fd0rNrUJ-rk>

Alla prossima settimana..e non fate indigestione!!!

Compito GOLOSO: Esegui la ricetta!!! E mandami le foto!!