

¡Dorayaki, el famoso dulce japonés que le encanta a Doraemon!

Dorayaki es un tipo de dulce japonés, famoso por ser el favorito del Robot “Doraemon”, personaje creado por FujikoFujio.

La palabra viene del *dora* (o *gong*) un instrumento redondo, en forma de plato y hecho de hierro, que se utiliza en ceremonias budistas, bailes y teatros tradicionales, entre otros.

El dulce existe desde la época de los samuráis, pero no llegó a su forma actual hasta principios del siglo XX.

Ingredientes

- 2 Huevos enteros
- 150g de azúcar blanca
- 1 cucharada (15ml) de miel (opcional)
- 1 cucharada (15ml) de vino seco
- 180g de harina de trigo
- A { 1 cucharadita (5ml) de bicarbonato de sodio
50ml de agua
- B 50ml de agua
- Anko: Frijoles dulces japoneses (Ver abajo)



Preparación

1. Mezclar los huevos y el azúcar en un cuenco y batir hasta que haga espuma, como merengue. Agregar la miel y el vino seco.
2. Cuando la mezcla esté bien batida, agregar los ingredientes A (50ml de agua y 1 cucharadita de bicarbonato mezclado).
3. Agregar la harina y mezclar suave y sencillamente.
4. Dejar reposar la mezcla por 30 minutos.
5. Agregar el ingrediente B (50ml de agua) a la mezcla antes de empezar a cocinar.
6. Cocinar la mezcla en un sartén de forma redonda. Si se hacen a la medida aproximada de 5cm en diagonal, pueden salir de 16 a 20 panqueques.
7. Añadir el Anko entre dos panqueques.



Ver siguiente página para ANKO!!!

Anko (Frijoles dulces)

Ingredientes

- 500g de frijoles negros
- 200g de azúcar (blanca)
- 200g de azúcar (prieta)



Preparación

1. Limpiar bien los frijoles y dejar en agua (cuatro veces el peso de los frijoles) por lo menos 3 horas.
2. Cocinar en la olla de presión hasta que se ablanden los frijoles.
3. Agregar la mitad de azúcar y mezclar hasta que se evapore el agua y pueda verse el fondo de la olla al remover con la cuchara.
4. Agregar el resto del azúcar y repetir el proceso. Dejar los frijoles hasta que esten al tiempo. ¡Listo para comer o usar en otros dulces!

