

Recept: Dorayaki

Ingredienser:

(För 12 st Dorayaki)

- 2 ägg
- 100 g strösocker
- 40 g honung
- 1,5 g bikarbonat blandat med 5 ml vatten
- 10 ml japansk soja
- 130 g vetemjöl
- Fyllning: 1 burk Tsubuan (söt Azukibönpasta; köp i japansk butik eller tillaga själv, se exempelvis <http://web-japan.org/kidsweb/cook/wagashi/wagashi02.html>)

Gör så här:

1. Vispa ägg, socker och honung tills det blir vitt och fluffigt.
2. Tillsätt bikarbonat blandat med vatten samt sojan. Blanda väl till en fin smet.
3. Sikta ner mjölet och vänd det till en jämn smet utan att arbeta den för hårt. Täck skålen med plastfolie och låt smeten i vila i minst 20 minuter.
4. Grädda smeten som små plättar – ungefär 7 cm i diameter – i en stekpanna eller plättlagg. Om teflonpanna ej används behövs lite matolja utstruken i botten av pannen så att plättarna inte fastnar. När små prickar syns på ena sidan och andra sidan har fått en fint brun färg är det dags att vända och grädda andra sidan en liten stund (den ska inte vara lika brun). Gör 24 sådana plättar.
5. Lägg plättarna på en kökshandduk eller hushållspapper och låt svalna.
6. Fördela lite Tsubuan i mitten av en plätt, lägg på en plätt och pressa ihop till en kaka. Fyllningen ska vara tjockast i mitten och tunnare vid kanterna. Upprepa med alla plättarna. Tips: Om du inte har tillgång till Tsubuan kan du prova med annan fyllning, till exempel vispad grädde.