

Дораяки (Японская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 8 шт.:

куриное яйцо – 2 шт.,
пшеничная мука - 130 г,
белый сахар - 100 г,
мед - 1 ст.л.,
вода – 100 мл,
мирин - 1 ст.л.,
паста бобовая сладкая Хун Доу Ша - 200 г,
пекарский порошок - 1 ч.л.



1. В подходящей по объему гасстроемкости (миске) взбить куриные яйца. Добавить белый сахар и мед, мирин и хорошенько взбить венчиком.
2. В 3 ст.л. воды растворить пекарский порошок и добавить в емкость с будущим тестом.
3. Просеять в емкость пшеничную муку.
4. Перемешать венчиком содержимое емкости до однородной массы. Накрыть емкость с тестом пищевой пленкой и дать ему постоять 30 минут при комнатной температуре.
5. Добавить в тесто воду с таким расчетом, чтобы оно получилось по консистенции как для блинов.
6. Разогреть плоскую сковороду на сильном огне до температуры выше среднего, затем убавить огонь и налить на сухую сковороду столько теста, чтобы получился круг около 8-10 см в диаметре.
7. Как только на тесте появятся пузырьки, значит, его можно переверачивать.
8. Лопаточкой перевернуть блинчик на другую сторону и аккуратно краем лопатки прижать по окружности края блинчика к сковороде. Первая сторона получится ровного коричневого цвета.
9. Вторую сторону нужно жарить всего 10-20 секунд, не нужно добиваться поджаристой корочки, как на первой стороне.
10. Из оставшегося теста испечь блинчики. Готовые блинчики складывать на тарелку и накрывать салфеткой, чтобы не обветривались.
11. Когда тесто закончилось и у Вас образовалось некоторое количество блинчиков, можно приступать к оформлению Дораяки – намазать на один блинчик (на светлую сторону, которую обжаривали второй) сладкую бобовую пасту Хун Доу Ша и накрыть вторым блинчиком, опять же светлой стороной на пасту. Получится что-то типа гамбургера. Два блинчика, между которыми сладкая паста, которая их склеивает.
12. Готовые Дораяки подавать к чаю. Те Дораяки, что не скушали сразу, можно обернуть пищевой пленкой и оставить на тарелке. В холодильник убирать не нужно.