

Dorayaki con confettura

circa 12 numero



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

2 uova
1 cucchiaino di miele
1 confezione di Preparato per
PANCAKES
200 ml acqua

Per Farcire:

confettura a piacere

- 1 Lavora le uova e il miele in una terrina con lo sbattitore elettrico a massima velocità per un minuto.
- 2 Aggiungi la miscela, l'acqua e lavora a bassa velocità fino ad ottenere una pastella liscia.
- 3 Ungi, con del burro fuso, una padella antiaderente e scaldala a fiamma medio bassa. Quando è ben calda versa 1 cucchiaino di impasto per ogni disco di Dorayaki. Cuoci per 1 minuto circa per lato.
- 4 Disponi i tuoi Dorayaki su un piatto da portata e lasciali raffreddare.
- 5 Componi i Dorayaki raffreddati facendoli con un cucchiaino di confettura a piacere.
- 6 Conserva i Dorayaki in frigorifero e consumali entro 24-48 ore.