

RecetaKA

DORAYAKIS RELLENOS

Ingredientes para 4 personas:

2 huevos / 90 g de azúcar / 14 ml de agua / 14 ml de mirin / 14 ml de aceite de girasol / 125 gr de harina / 4 g de levadura / 100 g de queso mascarpone / 75 ml de leche condensada / aceite de oliva / chocolate negro



Elaboración:

1. Mezclar en un bol la harina, la levadura y el azúcar.
2. Batir los huevos en otro bol, añadir el agua, el aceite de girasol y el mirin.
3. Mezclar los contenidos de los dos boles.
4. En una sartén con muy poco aceite ir añadiendo pequeños trozos de masa.
5. Cocinar a fuego suave dándoles la vuelta cuando empiecen a salirle pequeñas burbujas. Ir colocándolos en un plato.
6. Mezclar el queso mascarpone con la leche condensada e ir añadiendo virutas de chocolate negro (rallado).
7. De cara al emplatado, incorporaremos la “crema” creada con el mascarpone, la leche condensada y el chocolate negro entre dos dorayakis como si de “bollo” relleno.