



DORAYAKI JAPONÉS CON CHOCOLATE

Ingredientes (para 5 dorayaki dobles):

- ☐ 2 yemas
- ☐ 90 g harina de trigo
- ☐ Crema de chocolate al gusto
- ☐ 20 g miel
- ☐ 40 g azúcar
- ☐ 10 ml agua
- ☐ 5 g levadura en polvo
- ☐ Aroma/esencia de vainilla

Elaboración:

1. En un bol batir los huevos con varillas manuales (o eléctricas) hasta que estén espumosos.
2. Añadir el azúcar y mezclar de nuevo hasta que esté completamente integrado.
3. Agregar la esencia o aroma de vainilla al gusto.
4. Incorporar la miel.
5. En un bol aparte meclar la harina de trigo previamente tamizada y la levadura en polvo y verter sobre la masa a través de un colador.
6. Mezclar con varillas hasta obtener una crema lisa y homogénea, muy sedosa y sin grumos.
7. Añadir el agua en último lugar.
8. Cubrir el bol con film y reservar la masa 10 minutos a temperatura ambiente.
9. Poner una sartén/cazuela antiadherente a fuego mínimo y cuando esté bien caliente echar cucharadas de nuestra masa justo en el centro y del tamaño deseado.



10. Cuando aparezcan burbujas en la masa deslizar una espátula antiadherente por debajo de y girar para que se haga por el otro lado.
 11. Dejar entre 30 segundos y un minuto y retirar de la sartén cuando tenga un bonito color dorado por ambos lados.
 12. Dejar enfriar a temperatura ambiente y colocar una cantidad generosa pero NO EXCESIVA de crema de chocolate sobre una de las partes.
 13. Colocar otra mitad encima sin relleno y presionar los bordes para que se queden unidos.
 14. Están deliciosas con cualquier relleno y comidas recién hechas.
- * Echar la masa de tortitas en una sartén SIN NADA (ni aceite, ni mantequilla, ni agua).*
- * comprobar la potencia del fuego con la primera tortita y ajustar el resto para que no queden ni crudas por dentro ni quemadas por fuera.*