



Petits gâteaux

Dorayaki - pâtisserie japonaise



50 min **30 min** **5 min** **15 min** **435**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe **Mirin**
150 g **Farine**
100 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Miel liquide**
1 c. à soupe **Huile de tournesol**
2 pincée(s) **Levure chimique**
5 cl **Eau**

Garniture

300 g **Azukis cuits**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans un saladier, battre les oeufs en omelette. Ajouter le sucre, le miel, l'huile, la levure et le mirin.
- 2 Remuer le tout avec un fouet. Ajouter la farine tamisée, remuer et verser l'eau progressivement.
- 3 Après obtention d'une pâte bien homogène, couvrir de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 15 min.

Étape 2

Cuisson

- 1 Faire chauffer la poêle à crêpes avant d'y faire cuire les pancakes par petites louchées, pendant 5 minutes de chaque côté.
- 2 Lorsque des bulles se forment à la surface, retourner et faire dorer l'autre face.
- 3 Réserver les pancakes sur une assiette et les laisser refroidir.

Étape 3

Finalisation

- 1** Ecraser les azukis avec une cuillère à soupe, à travers un chinois, afin d'obtenir une pâte lisse.
- 2** Etaler une couche de pâte d'azukis entre deux pancakes comme un sandwich, pour former un dorayaki. Faire de même jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 3** Déguster tels quels ou tranchés en deux.