

Dorayaki de Higo



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Azúcar Glas: c/n

Agua: 60 cc

Higos: 4 Unidades

Miel: 10 grs

Nata montada: c/n

Azucar: 20 grs

Bicarbonato: 1/2 cdita

Harina de trigo: 100 grs

Mermelada de higo: c/n

Mirin: 10 grs

Preparación de la Receta

- Diluir el bicarbonato con el agua.
- Batir el *huevo* y el azúcar hasta *blanquear* el *huevo*.
- Añadir la miel, el *mirin* y el resto del agua.
- Mezclar con la *harina* tamizada y el bicarbonato.
- Unir bien todo y dejar reposar media hora.
- Calentar una *plancha* antiadherente y hacer tortitas.
- Cocinar de ambos lados.
- Reservar en caliente tapadas con film para que no pierdan humedad.
- Una vez frías, rellenar con la mermelada pasada por un colador y decorar con *nata* montada, con higos y azúcar glas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dorayaki-de-higo>