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.
- Rservar 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