Manju (Masa dulce rellena de porotos azuki)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Anko o dulce de soja

Azucar: 450 grs.
Porotos azuki: 500 g
Sal fina: Una pizca

Masa dulce

Leche: 260 cc
Azucar: 400 grs.
Aceite: 1 cda.
Harina Leudante: 400 g
Sal fina: Una pizca
Clara de huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa dulce

- En un bowl coloque la *harina leudante*, el azúcar, la clara de *huevo*, el aceite, una pizca de sal y la leche
- Mezcle despacio con ayuda de una cuchara
- Amase un poco hasta lograr una masa un poco pegajosa.
- Lleve a la heladera y deje reposar durante 3 horas.

Anko o dulce de soja

- En una olla con agua coloque los porotos azuki a cocinar durante 2 horas.
- Retire y pase por un *tamiz* para retirar la cáscara y obtener el koshi-anko (*poroto* de soja sin cáscara).

- En una olla coloque el koshi-anko, agregue azúcar y sal fina.
- Cocine a fuego suave hasta que quede bien duro.
- Retire y coloque la pasta en un lienzo para retirar el exceso de liquido
- Debe quedar una masa compacta.
- Lleve a la heladera y deje reposar durante 2 horas hasta enfriar.

Armado

- Tome una porción de masa, con las manos humedecidas en agua y haga un bollito
- Pase por *harina* y forme un pequeño disco aplanado con la palma de la mano.
- Prepare bolitas de anko con las manos humedecidas en agua.
- Coloque una bolita de anko (pasta de *poroto* azuki) en el centro del disco, con las manos enharinadas cierre el disco hasta formar un bollo bien cerrado relleno de anko.
- Reserve los bollitos rellenos sobre un disco de papel *manteca*.
- En una vaporiera coloque los bollitos con el papel *manteca* y deje cocinar a fuego medio durante ocho minutos.

Presentación

- Sobre una hoja de papel blanco doblado en forma triangular hacia la derecha coloque dos manju
- Acompañe con una taza de té verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manju-masa-dulce-rellena-de-porotos-azuki