

# 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 líquido. 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>