

Mizu Yokan

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar moreno: 1 Taza

Pasta de azuki: 1 y 1/2 Taza

Gelatina sin sabor: 6 grs

Agua hirviendo: 1 y 1/4 Taza

Anko

Azucar: 100 grs

Frijoles adzuki: 125 grs

Agua: 500 cc

Sal: 1/4 cdita

Preparación de la Receta

Anko

- Remojar los frijoles 8 horas y cocinar hasta que el agua llegue a *hervir*.
- Colar y con el medio litro de agua y la sal cocinar en olla con tapa durante 15 minutos a fuego medio hasta que estén tiernas.
- Destapar y agregar el azúcar sin volver a tapar.
- Cocinar a fuego bajo, revolviendo de vez en cuando hasta obtener una textura espesa, procurando que se reduzca el líquido todo lo posible.
- Procesar con mixer hasta obtener una pasta suave y cremosa
- Reservar.

Mizu Yokan

- Hidratar la *gelatina* en agua y a baño maría disolver.
- Añadir el azúcar y revolver.
- Agregar el Anko previamente preparado, revolver constantemente y cocinar a fuego lento hasta que se espese.
- Retirar del fuego y pasar la mezcla en un recipiente plano.
- Dejar enfriar hasta que se endurezca toda la noche en frío.
- Cortar el Yokan en pequeños cubos para servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mizu-yokan>