

Dorayakis

INGREDIENTES

● HUEVOS	4 UNIDADES	● PASTA DE DÁTIL	2C
● PASTA DE DÁTIL	80GR		
● HARINA DE ARROZ	160GR		
● BICARBONATO SÓDICO	1 CF		
● AGUA	1-2 C		
● ACEITE	1 CF		
● JUDÍAS BLANCAS COCIDAS	1 LATA		
● CACAO EN POLVO	50GR		

PREPARACIÓN

BATE LOS HUEVOS Y LA PASTA DE DÁTIL HASTA QUE ESTÉ BIEN MEZCLADO.

AÑADE LA HARINA DE ARROZ Y EL BICARBONATO SÓDICO. DEJA REPOSANDO LA MEZCLA DURANTE MINUTOS. AÑADE UNA CUCHARADA DE AGUA. LA CONSISTENCIA DEBERÍA SER GRUESA Y AGUOSA.

PARA EL INTERIOR DE LOS DORAYAKIS, MEZCLA LAS JUDÍAS BLANCAS, EL CACAO Y EL RESTO DE PASTA DE DÁTIL. COMBÍNALO TODO EN UNA BATIDORA Y AÑADE UN POCO DE AGUA SI OBSERVAS QUE LA MEZCLA ESTÁ MUY ESPESA. DEJA A UN LADO

CALIENTA UNA SARTÉN ANTIADHERENTE A UNA TEMPERATURA MEDIA BAJA. VIERTE UNOS 30ML DE LA MEZCLA HASTA QUE EMPIECEN A FORMARSE BURBUJITAS. DALE LA VUELTA Y CALIÉNTALA POR EL OTRO LADO.

REPITE LA OPERACIÓN HASTA QUE NO QUEDE NADA DE MEZCLA. UNA VEZ FRÍO (O CALIENTE SI LO PREFIERES) UNTA LA MEZCLA DE JUDÍAS Y CACAO CON LAS TORTITAS DE ARROZ.