Anko

Ingrédients

- 1 tasse (ou 280ml) haricots azuki
- 1,5 tasses ((u 420ml) de sucre
- de l'eau

Préparation

1. Mettre les haricot dans une casserole avec un litre d'eau, porter à ébullition et laisser bouillir 5 min puis retirer l'eau.
2. Ajouter un litre d'eau propre dans la casserole et laisser bouillir pendant 1h30 à 2h, les haricots doivent s'écraser facilement avec les doigts.
3. Retirer l'eau et ajouter le sucre, cuire pendant une vingtaine de minutes.

Révision #4
Créé 2020-12-12 20:01:19 UTC par Admin
Mis à jour 2020-12-12 20:24:08 UTC par Admin