

Dorayaki

Service : 5-6 personnes



Ingrédients

- 1,25 tasses (350ml) farine
- 1 cac poudre à lever
- 2 oeufs
- 0,5 (140ml) cup sucre
- 1 cas de miel
- 0,75 (210ml) cup lait
- une certaine quantité d'Anko

Préparation

1. Mélanger la farine et la poudre à lever.
2. Dans un autre récipient battre les oeufs, le sucre et le miel puis ajouter le lait.
3. Verser la préparation liquide sur les poudres et mélanger.
4. Cuire à la poêle à feux doux comme des pancakes, jusqu'à ce que ce soit doré voir marron clair, environ 2min d'un côté et 1 de l'autre.
5. Ajouter l'Anko entre deux de manière à faire un "sandwich".

Révision #7

Créé 12 décembre 2020 21:06:27 par Admin

Mis à jour 29 décembre 2020 18:55:53 par Admin