

# Dorayaki - Jepang



## **Bahan :**

Tepung terigu protein sedang sebanyak 125 gram

Baking powder cukup sekiranya 1/4 sendok teh

Gula pasir sebanyak 125 gram

Telur ayam sekitar 3 butir

Air putih matang sebanyak 50 ml

Madu cukup dengan 3 sendok makan

Bahan isian kue:

Gula pasir sebanyak 200 gr

Kacang merah cukup dengan 150 gr

Garam halus sekiranya 1/4 sendok teh

## **Cara membuat :**

Pertama kalinya kita dapat membuat isian kue dorayaki terlebih dahulu. Caranya cukup mudah, cuci kacang terlebih dahulu sampai bersih kemudian rendam dalam air selama kurang lebih 12 jam. Setelah direndam, rebus kacang tersebut dengan menggunakan api sedang sampai mendidih dan terlihat lunak. Masukkan gula pasir dan garam, lalu masak terus bahan-bahan tersebut sampai mengental secara sempurna. Sisihkan sejenak. Selanjutnya kita dapat membuat lapisan kulit dorayaki tersebut. Caranya campur tepung terigu dan baking powder terlebih dahulu, aduk-aduk sampai merata kemudian ayak hingga halus. Pengayakan ini bertujuan agar tekstur dorayaki terasa lebih halus dan lembut. Apabila sudah halus, masukan telur, gula pasir, dan madu. Aduk-aduk bahan tersebut sampai menjadi adonan yang kalis. Untuk mengaduknya Anda bisa menggunakan bantuan mixer atau alat lain agar lebih cepat rata. Setelah merata, masukan air putih sedikit demi sedikit sambil tetap terus diaduk dengan mixer. Pastikan adonan pas dan tidak terlalu lunak. Masukan adonan kulit yang telah kita buat tadi dalam lemari es dengan penutup plastik sekitar 20 menit.

Selanjutnya tuang adonan tadi ke dalam sebuah pan panas anti lengket yang sudah diolesi dengan minyak. Tunggulah hingga kue tersebut matang, tanda kue matang adalah berwarna kecoklatan dan bergelembung. Terakhir, ambil 2 adonan kulit yang telah dibuat, satukan dan rekatkan dengan menambahkan bahan isian tadi pada bagian tengahnya.