HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Dorayakis de chocolate

6 raciones 146 kcal

Ingredientes

- **2** huevos
- **50 g** de azúcar
- **20 g** de miel
- **100 g** de harina de trigo
- **1cdta** de impulsor químico
- **1/2 cdta** de sal
- **3** o 4 cdas de agua
- Mantequilla

POR RACIÓN

Proteínas	**3,9 g**
Grasas	**3,8 g**
Hidratos	**24 g**
Fibra	**0,5 g**

Elaboración

1. Batir los huevos con el azúcar y la miel hasta que la mezcla quede espumosa y de color blanquecino
2. Añadir la harina tamizada, una cucharadita de impulsor y media cucharadita de sal
3. Mezclar hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar quince minutos
4. Corregir la textura de la masa con un poco de agua para que no quede ni muy líquida ni muy espesa
5. Calentar una sartén y frotarla con un poco de mantequilla
6. Con el fuego bajo, añadir la cantidad necesaria de masa
7. Cuando empiecen a salir burbujas, darle la vuelta y dejar un par de minutos
8. Rellenar esparciendo el relleno por el centro sin llegar a los bordes y tapar con otra mitad de dorayaki

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto