



© Ferrero, 2017

DORAYAKI (PANCAKE GIAPPONESI) CON NUTELLA®

Pancake / Waffle / Crepes | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | PRANZO |
EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Dosi per: 12 porzioni

Porzione: 1 dorayaki

INGREDIENTI

- 260 g di farina bianca
- 200 g di zucchero
- 5 g di bicarbonato
- 6 uova grandi
- 3 cucchiaini e $\frac{1}{8}$ di olio di canola
- 180 g di Nutella®

PREPARAZIONE

Sciogli il bicarbonato in un po' d'acqua e mettilo da parte.

Sbatti le uova e lo zucchero e metti da parte il composto.

Aggiungi il mix di bicarbonato a quello delle uova e mescola bene.

Aggiungi la farina poco alla volta al composto e lavora l'impasto fino a ottenere una consistenza liscia.

Crea delle palline di 2,5 cm e schiacciale fino a ottenere la forma di un pancake.

Versa l'olio di canola su una piastra o una padella per friggere e scalda a 180 °C.

Cuoci i pancake per 1 minuto o 1 minuto e mezzo su ciascun lato.

Farcisci con 15 g di Nutella®. Se vuoi, decora con delle fragole.