

Dorayaki de lenteja de tierra de campos

Ingredientes	Elaboración
<p><i>Para la masa del dorayaki</i></p> <p>Huevos.....2 u. Azúcar.....70 gr. Harina.....80 gr. Miel.....1 cucharada Impulsor gasificante.....2 gr. Sal.....una pizca.</p> <p><i>Para el relleno (anko de lenteja)</i></p> <p>Lentejas200 gr. Aceite de girasol..... 10 gr. Azúcar.....200 gr. Miel.....50 gr. Mantequilla.....10 gr.</p>	<p>Poner las lentejas en un recipiente amplio cubiertas de agua y acercar al fuego. Dejar cocer a fuego moderado hasta que resulten tiernas, asustando con agua fría un par de veces. Escurrir las lentejas y reservar el caldo.</p> <p>Poner los huevos y el azúcar en un bol. Batir hasta duplicar el volumen inicial. Añadir la sal y la miel y mezclar. Por ultimo incorporar la harina tamizada y mezclada con el impulsor. Dejar tapado en reposo durante 1 hora.</p> <p>Para el relleno primero se ponen las lentejas con un cacillo de su caldo en un robot de cocina y se trituran hasta obtener un puré fino. Poner el puré en una sartén con el aceite de girasol. Cocinar al fuego removiendo constantemente hasta que pierda mucha humedad e incorporar el azúcar, la miel y la mantequilla. Continuar la cocción al fuego y remover hasta conseguir una especie de mermelada densa, cuidando de que no se agarre. Reservar.</p> <p>Disponer una sartén antiadherente a fuego bajo y engrasar con un poco de aceite, quitando el sobrante. Verter un cacillo de masa de dorayaki de unos 8 cm. de diámetro y cuajar un minuto. Dar la vuelta con cuidado con una espátula y cocer otro minuto más. Retirar y dejar templar.</p> <p>Aplicar una cantidad de relleno frío sobre una de las obleas y tapar con otra, formando el dorayaki.</p>