

# Mushi pan

(Pan al vapor)

## Ingredientes:

Mezcla para panqueques:	200 g
Leche:	180 ml
Azúcar:	90 g
Aceite:	4 cucharadas grandes (60 ml)
Huevo:	2
Café instantáneo:	2 a 3 cucharadas grandes (7.5 g)
Matcha:	1 y 1/2 cucharadas grandes (6 g)
Nuez:	al gusto



## PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar bien leche, café, aceite, azúcar y los huevos en ese orden.
2. Agregar la mezcla para panqueques poco a poco y mezclar bien. (Para el caso de Matcha agregue con el polvo de panqueques).
3. Meter un recipiente resistente al calor y poner nuez encima.
4. Poner papel plástico encima (no sellar) y poner 3' 30" minutos en el microonda de 1200 W.

\*\*Se puede guardar en el congelador envuelto en papel plástico.

\*\*Se puede calentar durante unos 20 segundos en el microondas antes de comer, así se sentirá más rico.



## Variación:

\*Se puede variar los sabores como chocolate o vainilla.



Embajada del Japón



# Festival de Matcha (Té verde)

Aprendan y disfruten del Wagashi  
(postre japonés) con sabor a Matcha.





# Daibuku

(Harina de arroz glutinoso con frijol dulce)

## Ingredientes (12 unidades):

Harina de arroz glutinoso:	100 g
Azúcar:	70 g
Agua:	150 ml
Anko (frijol dulce):	240 g

## PROCEDIMIENTO:

1. Formar bolitas de anko y colocarlas en un plato grande dejando espacio entre ellas. (Si desea agregar fruta pongala encima del anko)
2. Mezclar la harina de arroz glutinoso, azúcar y agua en un recipiente hondo resistente al calor.
3. Poner papel plástico encima (no sellar) y poner 1 minuto y medio en el microonda de 1200W.
4. Mezclar bien.
5. Nuevamente poner 1 minuto y medio en microonda.
6. Colocar maicena encima del plato, luego poner la masa de No.5.
7. Cortar en 12 pedazos y poner el anko adentro de la masa.

## Variación:

\*Se puede agregar Matcha o colorante a la masa para cambiar los colores de afuera.



# Anko

(Frijoles dulces)

## Ingredientes

Frijol (rojo o blanco):	500 g
Azúcar:	400 g
Sal:	un poco

## PROCEDIMIENTO:

1. Cocer los frijoles hasta que se ablanden.
2. Botar el agua y agregar azúcar y sal.
3. Aplastar los frijoles mientras se mezcla.



# Variedad de Dango

(Pinchos de bolitas de arroz glutinoso)



## Ingredientes para Dango (12 bolas):

Harina de arroz glutinoso:	100 g
Agua:	90 ml

## Ingredientes de salsa para Mitarashi Dango:

Agua:	25 ml
Azúcar:	1 cucharada grande (15 g)
Salsa de soya:	1 cucharada grande (15 g)
Maicena:	1/2 cucharada grande (7g)

## Ingredientes para Matcha Dango:

Anko blanco:	120 g
Matcha:	1 cucharada pequeña (1.5 g)



## PROCEDIMIENTO DE DANGO

1. Poner la harina de arroz glutinoso en un recipiente hondo y agregar agua poco a poco hasta que su textura sea como la del lóbulo de la oreja.
2. Formar bolitas de 2 cm. de diámetro.
3. Cocinar en agua hervida por unos minutos (cuando floten seguir cocinándolas 1 o 2 minutos más)
4. Hacer los pinchos con 3 bolitas de arroz.

## PROCEDIMIENTO DE SALSA PARA MITARASHI:

1. Mezclar salsa de soya, azúcar y maicena con fuego bajo hasta que se vea transparente y espeso.
2. Colocar encima de pinchos.

## PROCEDIMIENTO DE MATCHA ANKO:

1. Mezclar anko blanco y Matcha.
2. Colocar encima de pinchos.

