

Nagashi



Postre Japonés

¡Aprendan y
Disfruten un
Postre Japonés!

Daifuku



Mitarashi



Ponche



Sakura





DAIFUKU

(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 (Frijol Dulce) y colocarlas en un plato grande dejando espacio entre ellas. (Si desea agregar fruta poner 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 durante 1 minuto y medio en el microondas a 1500W.
4. Mezclar bien.
5. Nuevamente poner, durante 1 minuto y medio, en el microondas.
6. Colocar maicena encima del plato, luego poner la masa del No.5.
7. Cortar en 12 pedazos.
8. Poner el Anko adentro de la masa.



MITARASHI DANGO

(Pinchos de Bolitas de Arroz Glutinoso con salsa agridulce)

Ingredientes (12 unidades):

Dango (Bolitas):

Harina de arroz glutinoso	100 g
Agua:	90 ml

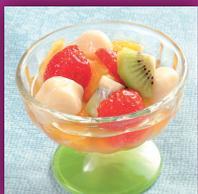
Tare (Salsa):

Agua:	50 ml
Azúcar:	2 cucharas grandes (30 g)
Salsa de Soya:	1 cuchara grande (15 ml)
Maicena:	1 cuchara grande (7 g)



Procedimiento:

1. Poner la harina de arroz glutinoso en el 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 ó 2 minutos más)
4. Hacer los pinchos con 3 bolitas de arroz.
5. Mezclar salsa de Soya, azúcar y maicena con fuego bajo hasta que se vea transparente y espeso.
6. Colocar encima de pinchos.



SHIRATAMA Ponche

(Con ponche de frutas)

Ingredientes (12 unidades):

Shiratama Dango (Bolitas de arroz):	al gusto
Frutas:	al gusto
Azúcar:	1 cuchara grande (15g)
Agua:	50 ml
Jugo de limón:	al gusto

Procedimiento:

1. Hervir bien azúcar y agua, luego enfriar. (Al gusto agregar jugo de limón o licor)
2. Cortar las frutas en pedazos.
3. Poner frutas y Dangos en el plato, luego agregar jarabe.





SAKURA MOCHI

(Pastel de arroz)

Ingredientes (12 unidades):

Harina de arroz glutinoso:	25 g
Harina de trigo:	100 g
Azúcar:	35 g
Jugo de Rosa de Jamaica:	250 ml
Mermelada de la flor de Jamaica:	al gusto
Anko (Frijol Dulce):	240 g

Procedimiento

1. Preparar jugo de la Rosa de Jamaica, y posteriormente se prepara mermelada de la flor de Jamaica picada.
2. Mezclar bien harina de arroz glutinoso, harina de trigo, azúcar y jugo de Rosa de Jamaica, luego colar y poner en papel plástico y dejar en refrigeradora por 30 minutos.
3. Cocinar la masa delgado por ambos lados.
4. Cuando este fría colocar el Anko en medio y hacer figura de pétalo.
5. Colocar la mermelada de la flor de Jamaica encima.



Embajada del Japón

