

Hotteok

Toplam 62 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 2/10

Hotteok, içi tarçın şekerle dolu hamuru tavada kızartılarak Kore sokaklarının karakteristik ürünüdür.

Malzemeler

Hamur için

- 2 su bardağı un
- 0.5 su bardağı esmer şeker
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 0.8 su bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı tarçın

Yapılışı

1. Un, maya ve ılık suyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika mayalandırıp yüzeyi kabartın.
3. Esmer şeker, tarçın ve cevizle iç dolguyu hazırlayın.
4. Hamuru bezelere ayırıp dolguyu içine kapatın.
5. Hotteokları tavada toplam 8 dakika bastırarak pişirin.

PÜF NOKTASI

İç dolguyu fazla koymamak pişerken taşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, ortadan kesip akışkan içini hemen sunun.

Alerjenler

Gluten