Sandwich dulce japonés

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
55 min.	4	Postres	Fácil

.

Ingredientes

- 2 piezas de Huevo San Juan® (yemas)

- 1 taza de harina para hot cakes.

- 1 cucharadita de polvo para hornear.

- ½ taza de azúcar.

- ½ taza de leche evaporada.

- ½ taza de Claras de Huevo San Juan® .

- 2 cucharadas de mantequilla.

- 1 taza de crema batida montada.

- 1 taza de frutos rojos.

Preparación

Si estás buscando algo dulce y esponjoso como postre, este sándwich dulce japonés es el ideal. ¡Te encantará su sabor y esponjosidad!

1. En un bowl, agrega la harina para hot cakes, el polvo para hornear, el azúcar, la leche evaporada, y las yemas de Huevo San Juan®. Mezcla perfectamente hasta obtener una mezcla homogénea. Reserva.

2. En otro bowl, con ayuda de un batidor de globo eléctrico, bate las Claras de Huevo San Juan® por 5 minutos hasta que estén a punto de turrón.

3. Agrega la mitad de la mezcla de harina a las claras e integra completamente de forma envolvente. Agrega la otra mitad de la mezcla de harina, mezcla y reserva.

4. En una sartén, derrite la mantequilla y vierte una cantidad suficiente de la mezcla. Cocina 5 minutos de cada lago a fuego bajo. Repite hasta terminar con la mezcla. Reserva.

5. Para armar el sándwich: Sobre un pan, coloca la crema batida, añade frutos rojos encima y tapa con otro pan.