

ANKO DOCE (PASTA DE FEIJÃO JAPONÊS)

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão azuki

500 g de açúcar

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão azuki de molho por 3 horas.

Ferva por 5 minutos, troque a água e ferva mais uma vez.

Cozinhe em panela de pressão por 15 minutos.

Bata o azuki cozido no liquidificador até ganhar uma consistência pastosa.

Acrescente água se necessário e passe a massa obtida por uma peneira fina.

Em seguida, esprema-a bem com um pano para retirar todo o líquido.

Coloque 1/3 da massa básica em uma panela.

Misture o açúcar, leve ao fogo e deixe cozinhar bem.

Quando começar a ferver, abaixe o fogo e vá colocando o restante da massa, aos poucos, misturando sempre até começar a ver o fundo da panela.

Reserve e deixe a massa esfriar.

Para utilizá-la, enrole-a no tamanho que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21141-anko-doce-pasta-de-feijao-japones.html>