

WAFFLE

INGREDIENTI (per circa 10 waffle)

1 uovo
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
140 ml di latte
25 g di burro
130 g di farina 00
2 cucchiaini di lievito per dolci
1 pizzico di sale



PREPARAZIONE

Sciogliete il burro per 15 secondi nel microonde alla massima potenza.

Rompete l'uovo e sbattetelo con la vaniglia, il latte e il burro fuso freddo.

Aggiungete la farina, il lievito e il sale e continuate a mischiare sino a ottenere un composto liscio.

Lasciate riposare l'impasto in frigo almeno due ore.

Cuocete i waffle con l'apposita macchina: scaldatela, ungetela con burro spray e versate un mestolino di impasto. L'impasto non deve ricoprire tutta la superficie della macchinetta, perché sennò si gonfierà troppo e uscirà! Chiudete lo stampo e cuocete sino a che il segnale verde della macchinetta non si spegnerà.

Proseguite e cuocete tutti i vostri waffle.

Farciteli a sentimento.