

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Waffle

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Che ne pensi della colazione americana? Aroma di caffè appena filtrato, il tintinnio delle posate su **piatti colmi di leccornie dolci e salate**, e una vivace esplosione di colori che delizia gli occhi prima ancora del palato. [Pancake](#) dorati e soffici si accompagnano a **uova strapazzate e bacon croccante**, mentre la **frutta fresca** aggiunge una nota di colore e di freschezza. **Chiaramente i re della tavola sono i waffle!**

Questi dischi dorati **soffici all'interno e piacevolmente croccanti all'esterno**, sono un vero e proprio **simbolo della colazione americana**. Possono essere gustati semplicemente con **sciropo d'acero e burro fuso**, oppure impreziositi

da frutta fresca, panna montata, o per i più golosi, da una cucchiata di nutella.

Preparare i waffle in casa è davvero facile. Bastano pochi ingredienti e una manciata di minuti per realizzare un capolavoro di bontà che stupirà tutti.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in poche semplici mosse dei deliziosi waffle americani!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Waffle al latticello](#)

[Waffle al cocco](#)

[Banana bread porridge](#)

[Apple pie](#)

[French toast](#)

INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml

FARINA 00 150 gr

BURRO fuso - 60 gr

ZUCCHERO 50 gr

TUORLO D'UOVO 4

SCORZA DI LIMONE

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola

LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO a piacere -

COME SI FANNO I WAFFLE

- 1** Separa i tuorli dagli albumi, in una ciotola capiente, sbatti i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Grattugia la scorza di limone e aggiungi il succo mescolando bene.
- 2** Versa il latte intero e il burro fuso nel composto di tuorli e zucchero, amalgama il tutto con una frusta a mano.
- 3** In una ciotola separata, setaccia la farina, il lievito e il sale. Unisci gradualmente le polveri al composto di liquidi, mescolando con una spatola per evitare la formazione di grumi. L'impasto dovrà risultare liscio e omogeneo.
- 4** Scalda la piastra per waffle a temperatura media. Ungi leggermente la superficie con un po' di burro o olio. Versa circa 2-3 cucchiaini di impasto per ogni waffle sulla piastra calda.

Cuoci per 2-3 minuti per lato, o fino a doratura.

5 I waffle possono essere serviti caldi con una varietà di condimenti, come sciroppo d'acero, frutta fresca, panna montata, nutella, gelato o semplicemente spolverizzati con zucchero a velo.