

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Vafler

LUOGO: Europa / Norvegia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 1/3 tazza di farina
- ½ cucchiaino di sale
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- ½ tazza d'acqua
- 1 tazza di panna acida
- ½ tazza di burro
- 3 uova con tuorli e albumi separati

PREPARAZIONE

1 Miscelare tutti gli ingredienti, eccetto i bianchi d'uovo, fino a che ottenete un impasto soffice. Lasciate riposare per 25-30 minuti. Sbattete i bianchi d'uovo fino a che siano ben sodi, quindi incorporarli dolcemente nell'impasto. Infornare nello stampo per i waffle norvegesi. (Imburrare leggermente la superficie dello stampo prima di cuocere il primo waffle).

Rovesciate l'impasto a cucchiaiate nello stampo e chiudetelo, cuocere fino a doratura.

Mettere i vafler a raffreddare sulla griglia. Servirli con marmellata o cosparsi di zucchero in polvere.