

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Waffle al cocco

DOSI PER: 10 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO:
basso



I waffle sono i “cugini americani” delle gaufre, le famose cialde dolci dalla caratteristica forma a nido d’ape. In questa ricetta vi proponiamo una variante particolarmente golosa, i waffle al cocco! Croccanti fuori e morbidi dentro come vuole la tradizione, sono ottimi da accompagnare con frutta fresca, miele, confetture o creme spalmabili per una colazione ricca e sostanziosa, in alternativa ai soliti biscotti. Con l’aiuto dell’apposita piastra i waffle al cocco saranno pronti in men che non si dica e tutta la famiglia non vedrà l’ora di alzarsi per correre a tavola!

Provate anche la variante al latticello!

INGREDIENTI

LATTE 180 ml
FARINA 00 130 gr
FARINA DI COCCO 40 gr
COCCO RAPÈ 20 gr
ZUCCHERO DI CANNA 60 gr
ZUCCHERO 20 gr
BURRO 50 gr
UOVA 2
LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1
cucchiaino da tè
OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i waffle al cocco per prima cosa separate i tuorli dagli albumi: mettete i tuorli in una ciotola insieme ai due tipi di zucchero e sbattete il tutto con le fruste elettriche fino ad avere una crema.

Aggiungete il burro sciolto e mescolate con una spatola per amalgamare bene il tutto.





2 Mescolate la farina 00, la farina di cocco, il lievito e il cocco rapè, poi unite il mix di polveri al composto.

Lavorate il tutto con una spatola per formare un composto sabbioso.

Versate il latte e riprendete a mescolare fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi.



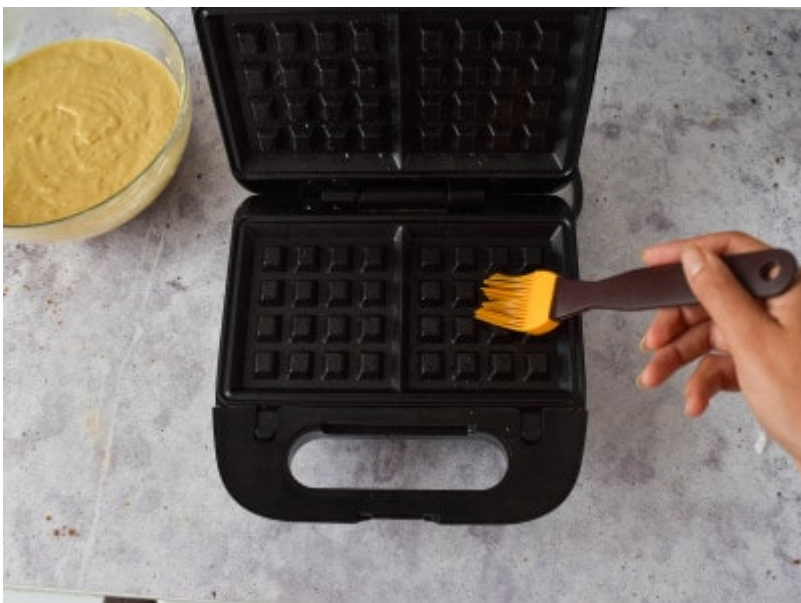


3 Montate a neve ben ferma gli albumi e uniteli al composto, incorporateteli con una spatola facendo movimenti dal basso verso l'alto in modo da non smontare il tutto.

Oliate leggermente una piastra per waffle e versate un mestolo di composto per ogni scomparto, chiudete la macchina e lasciate cuocere finché la superficie del waffle non diventerà dorata.

Servite i waffle al cocco spolverizzati con cocco rapé a piacere.





CONSERVAZIONE

I waffle al cocco si conservano per massimo 2 giorni fuori dal frigo dentro un contenitore con coperchio.

Una volta cotti e fatti freddare si possono congelare separati da un foglio di carta forno negli appositi sacchetti.

CONSIGLIO

Potete sostituire il latte con del latte vegetale; usando il latte di riso il sapore del cocco risalterà ancora di più.