

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Waffle al latticello

---

DOSI PER: 8 pezzi    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 5 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 H DI RIPOSO DELLA PASTELLA IN FRIGORIFERO

---



I [waffle](#) non possono mancare in una ricca colazione all'americana! Oggi vi presentiamo una versione realizzata con un ingrediente speciale: i waffle al latticello. Tipico della cucina anglosassone, il latticello è un derivato del latte caratterizzato da un sapore leggermente acidulo. In pasticceria viene utilizzato spesso per rendere i [dolci](#) più soffici e leggeri, come i [muffin](#) o questi deliziosi waffle per esempio! Servite i waffle al latticello con lo sciroppo d'acero oppure con creme, confetture o frutta fresca a vostra scelta... e se non avete la piastra apposita, non vi preoccupate: con la stessa pasta potrete preparare dei deliziosi [pancake](#) in padella!

Provate anche i [waffle al cocco](#), un'altra deliziosa variante!

## INGREDIENTI

LATTICELLO 240 ml  
FARINA 00 160 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 30 gr  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 30 ml  
UOVA INTERE 1  
LIEVITO PER DOLCI 6 gr  
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè  
SALE 1

## PER UNGERE LA PIASTRA

BURRO

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola capiente versate il latticello, l'uovo intero, l'estratto di vaniglia e l'olio di semi.

Mescolate con una frusta per incorporare tutti gli ingredienti.



**2** In un'altra ciotola setacciate e mescolate la farina con il lievito per dolci.

Sempre con l'aiuto di una frusta aggiungete le polveri poco per volta.

Una volta aggiunta tutta la farina, mescolate con cura fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi.



**3** Coprite la ciotola con pellicola e lasciatela riposare in frigo per circa un'ora.

Trascorso il tempo di riposo, riscaldare la piastra per waffle e spennellatela con il burro.

Versate la pastella sulla piastra bollente con l'aiuto di un mestolo.

Richiudete la piastra e lasciate cuocere i waffle per circa 4-5 minuti.

Una volta cotti e lasciati intiepidire, servite i waffle con frutta e sciroppo d'acero.

