

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 ti 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!

Servi i waffle al latticello con lo sciroppo d'acero oppure con creme, confetture o frutta fresca a tua scelta... e se non hai la piastra apposita, non vi

preoccupate: con la stessa pastella potrai preparare dei deliziosi [pancake](#) in padella! Prova anche i [waffle al cocco](#), un'altra deliziosa variante!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Banana bread porridge](#)

[Apple pie](#)

[French toast](#)

[Cookies ai pistacchi](#)

[Pancake con fiocchi d'avena al cioccolato](#)

COSA SERVE PER FARE I WAFFLE AL LATTICELLO

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

COME SI FANNO I WAFFLE AL LATTICELLO?

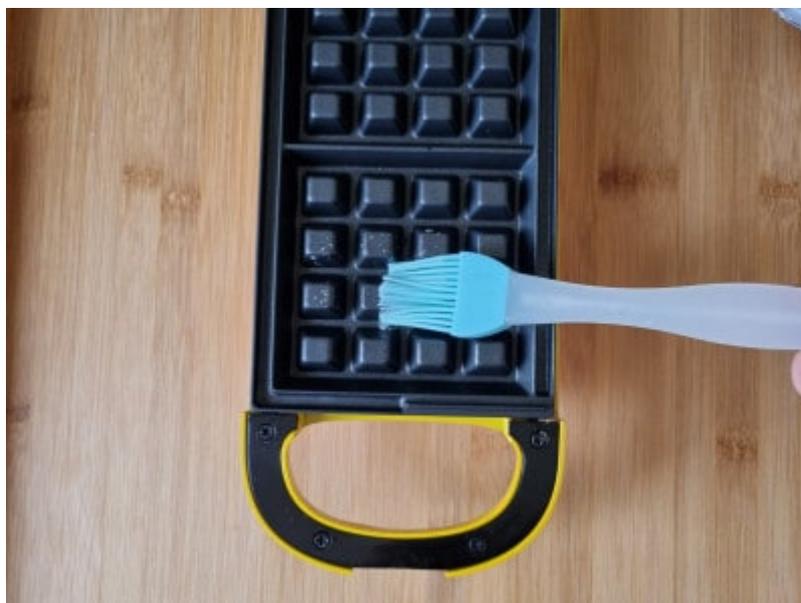
- 1 Versa il latticello in una ciotola capiente, unisci l'uovo intero, l'estratto di vaniglia e l'olio di semi. Mescola con una frusta per incorporare tutti gli ingredienti.



- 2 In un'altra ciotola setaccia e mescola la farina con il lievito per dolci. Sempre con l'aiuto di una frusta aggiungi le polveri, poco per volta. Una volta aggiunta tutta la farina, mescola con cura fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi.



3 Copri la ciotola con pellicola e lasciala riposare in frigo per circa un'ora. Trascorso il tempo di riposo, riscalda la piastra per waffle e spennellala con il burro. Versa la pastella sulla piastra bollente con l'aiuto di un mestolo. Richiudi la piastra e lascia cuocere i waffle per circa 4-5 minuti. Una volta cotti e lasciati intiepidire, servi i waffle con frutta e sciroppo d'acero.



3 VARIANTI DI WAFFLE AL LATTICELLO

Waffle al latticello con limone e mirtilli. Questa variante aggiunge un tocco fresco e fruttato ai classici waffle. Puoi grattugiare la scorza di limone nell'impasto e aggiungere una manciata di mirtilli freschi prima di versare la pastella nella piastra per waffle. Una volta cotti, guarnisci con una spolverata di zucchero a velo e qualche altro mirtillo fresco.

Waffle al latticello con cioccolato fondente e noci. Per gli amanti del cioccolato, questa variante è perfetta. Aggiungici delle gocce di cioccolato fondente all'impasto e guarnisci i waffle cotti con una salsa al cioccolato fatta sciogliendo del cioccolato fondente con un po' di panna fresca. Puoi anche aggiungere delle noci tritate per un tocco di croccantezza.

Waffle al latticello speziati con pollo fritto. Questa variante è un'idea originale per un brunch

salato. Aggiungi un pizzico di cannella, noce moscata e pepe all'impasto dei waffle. Servi i waffle caldi con del pollo fritto croccante, sciroppo d'acero al peperoncino e un'insalata fresca.