

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Waffle

di: *Cookaround*



Di certo vi sarà capitato di vedere in qualche telefilm americano o passando davanti alle vetrine di gelaterie i **waffle**. Ecco, se vi siete sempre chiesti come si fanno e se è difficile rifarli in casa, la risposta ve la diamo noi: seguite i nostri consigli e di certo non avrete nessun intoppo! Piccole frittelline soffici ma non molli che possono essere accompagnate da salse o gelato, rallegreranno la vostra colazione o la vostra merenda, ma andranno a ruba anche dopo cena! Seguite i nostri consigli e il successo è assicurato!

Se cercate altre idee dolci vi proponiamo di realizzare anche i nostri [pancake](#): favolosi!

INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 50 gr

SCORZA DI LIMONE

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

LATTE INTERO 250 ml

BURRO fuso - 60 gr

FARINA 00 150 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO a piacere -

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare i waffle, mettete nella planetaria o semplicemente con le fruste i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale. Montate bene fino ad ottenere un bell'impasto spumoso. Quando sarà pronto, fermate il giro e aggiungete la scorza di limone grattugiato e il succo del limone. A questo punto aggiungete anche il latte e il burro fuso ma non caldo, mescolate per qualche minuto. All'impasto ottenuto ora aggiungete la farina e il lievito setacciato, date un'ultima mescolata e poi prelevandone un mestolo per volta, cuocete i waffle nella apposita macchinetta.

CONSIGLIO