

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Waffles

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 4
ZUCCHERO 1/4 di tazza -
SALE 1/2 cucchiaino -
LATTE 1 tazza
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1
BURRO FUSO 1/4 di tazza -
FARINA 1 tazza e 1/4 di farina -
LIEVITO PER DOLCI mezzo cucchiaino -

PER SERVIRE

SCIROPPO DI ACERO poco -
FRAGOLE 12
MIRTILLI 40

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete i tuorli con lo zucchero ed un pizzico di sale e montare con le fruste elettriche per 10 minuti.

In una seconda ciotola mescolare il latte, il succo di limone, buccia del limone ed il burro, unite questo composto al composto di tuorli e mescolare bene.

Incorporate anche la farina setacciata insieme al lievito.

Montare a neve ferma gli albumi.

Aggiungete gli albumi al composto mescolando delicatamente.

Fate scaldare lo stampo per waffles e versateci un poco di composto, fate dorare bene e ripetete questa operazione fino a concludere tutto il composto.

Serviteli caldi con lo sciroppo d'acero, le fragole e i mirtilli.

