Sobremesas

WAFFLES

Receita Oficial
Fácil
20 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 100 G MANTEIGA
- 125 G LEITE GORDO
- 25 G AÇÚCAR
- 110 G FARINHA
- 3 CLARAS DE OVO
- 1 C. DE CHÁ DE AROMA DE BAUNILHA
- SAL

CONFEÇÃO

1. Coloque a manteiga na taça com a lâmina picadora e misture a 90 ºC na velocidade 5 durante 3 min.
2. Junte o leite e o açúcar e misture na velocidade Junte gradualmente a farinha através da abertura. Após ter incorporado a farinha, junte o aroma de baunilha e deixe em funcionamento durante mais 2 min. Deite a mistura numa taça à parte. Lave e seque a taça.
3. Coloque as claras e uma pitada de sal na taça com o acessório batedor. Ligue o robot na velocidade 6 durante 5 min. sem a tampa de regulação de vapor.
4. Com uma espátula, incorpore suavemente as claras em castelo na preparação.
5. Aqueça a máquina de waffles e unte ligeiramente com manteiga. Quando estiver quente, deite uma concha de massa na máquina de waffles. Deixe cozer durante alguns minutos. Retire a waffle para um prato e repita este passo até utilizar toda a massa.