

WAFFLES



CONFEÇÃO

1. ⚠ não usar a tampinha durante a confecção
2. → Na taça da CC colocar o acessório amassar/triturar, juntar a manteiga aos bocados, o açúcar, a baunilha e o sal.
3. → programar 6m e velocidade 7.
4. → juntar 1 ovo e programar 6m e velocidade 8, ao minuto 5 juntar outro ovo, ao minuto 4 outro ovo, ao minuto 3 outro ovo e depois deixar bater tudo até acabar o tempo.
5. → peneirar a farinha para um recipiente e misturar o fermento.
6. → Juntar a farinha à massa na CC e seleccionar o programa massas/pastry P3 ajustando o tempo para 2m 30.
7. → Aquecer o aparelho a Waffles e com a ajuda de um pincel untar a forma.
8. → Colocar a quantidade adaptada ao aparelho.
9. → Fechar a máquina e deixar cozer.

INGREDIENTES

- 175G MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 175G AÇÚCAR
- 1/2 VAGEM DE BAUNILHA
- 3G SAL
- 4 OVOS
- 200G DE FARINHA
- 10G DE FERMENTO QUÍMICO
- ÓLEO PARA UNTAR Q.B