

# WAFFLES BELGAS



## CONFEÇÃO

1. Coloque o leite e o fermento na taça com a lâmina para amassar/triturar. Aqueça na velocidade 3 a 35 °C durante 3 min. Junte os ovos, a farinha, o sal, o açúcar, o açúcar baunilhado e a manteiga e seleccione o programa de massa P2 durante 3 min.
2. No final do programa, retire a massa e incorpore o açúcar. Deixe repousar durante 30 min. numa taça coberta com um pano.
3. Aqueça previamente a máquina de waffles. Retire uma bola de massa e coloque-a na máquina de waffles. Deixe cozer durante cerca de 7 min. Repita este passo até toda a massa ter sido utilizada.

## INGREDIENTES

- 13,5 CL LEITE MEIO GORDO
- 35 G FERMENTO QUÍMICO
- 2 OVOS
- 375 G FARINHA
- 5 G SAL
- 250 G AÇÚCAR
- 15 G AÇÚCAR BAUNILHADO
- 200 G MANTEIGA AOS CUBOS
- 250 G AÇÚCAR FINO