

LE GAUFRE

Ingredienti

- farina
- sale
- 12 uova
- latte (1ml)
- burro (500gr)
- cannella (1gr)
- lievito vanigliato (50gr)

Come si prepara

Sciogliere il burro a bagnomaria.

In una ciotola amalgamare poco alla volta farina, latte e burro, facendo scendere la farina da un setaccio e girando per evitare che si formino grumi.

Montare a neve ferma gli albumi. Amalgamare lo zucchero ai tuorli ottenendo un impasto soffice e spumoso.

Aggiungere i tuorli montati con lo zucchero all'impasto di farina latte e burro, poi diluire incorporando poco per volta dell'acqua fino ad ottenere un impasto molto soffice e morbido.

Aggiungere la cannella, o l'aroma preferito, e incorporare delicatamente gli albumi mescolando dal basso in alto.

Sciogliere il lievito in una tazzina di latte tiepido e aggiungerlo all'impasto.

Per cuocere le gaufre, usare le apposite piastre di ghisa, seguendo le istruzioni allegate.

Difficoltà: 3

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	166 kcal 695 kJ
-------------------	--------------------



Tags

bambini, bambino, biscotti, per bambini, Waffel, Le gaufre, ricetta francese

