WAFFLES (RICETTA RICCA)

DOLCE A CIALDA - CROCCANTE FUORI, MORBIDO DENTRO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA IMPASTO WAFFLES

INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX	g 1.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
ZUCCHERO DI CANNA GREZZO	g 50
ACQUA	g 950
VIGOR BAKING	g 4
OLIO DI GIRASOLE	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta, fino ad ottenere una crema omogenea (è possibile usare anche un mixer ad immersione).

Lasciare riposare per circa 5 minuti.

FARCITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
JOYTOPPING CIOCCOLATO	Q.B.
FRUTTA FRESCA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere con le apposite piastre 190-200°C fino a doratura del prodotto.

Guarnire con del JOYTOPPING CIOCCOLATO, della frutta fresca ed una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.