



Waffel - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Dessert - piccole dolcezze

300 g. di farina  
1/2lt. di latte  
75 g. di zucchero a velo  
un pizzico di sale  
50 g. di burro  
2 uova

1 bustina di lievito per dolci.

Mettere la farina in una terrina a cratere e mettervi il sale, lo zucchero, il burro ammorbidito e le uova intere. Diluite a poco a poco con il latte. Mettere il lievito. La pasta è pronta da cuocere.

Con la mia macchinetta cuociono per tre minuti, ma bisogna rigirare la macchina a meta' di questo tempo al fine di ottenere una cottura uniforme. Con quella a gas, non ho idea.

Sul libretto di istruzioni, ho altre ricette per cialde, ma non le ho mai provate. Se vuoi ti posto anche quelle. Intanto queste puoi provarle con uno strato di crema gialla, nella quale avrai grattugiato la buccia di un LIMONE o di un'arancia

oppure con del gelato vaniglia e cioccolato fuso o con una crema al cioccolato o in mille altri modi che ti puoi inventare. Ricordati di ungere un po' la piastra la prima volta che la usi e non preoccuparti se la prima cialda tendera' ad attaccarsi o si stacchera' con difficolta': dalla seconda in poi tutto filera' più liscio perchè la piastra si lubrificcherà con la cottura grazie alla presenza del burro".