

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali



Preparazione:  
10 min



Cottura:  
4 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:  
Basso



Difficoltà:  
Bassa

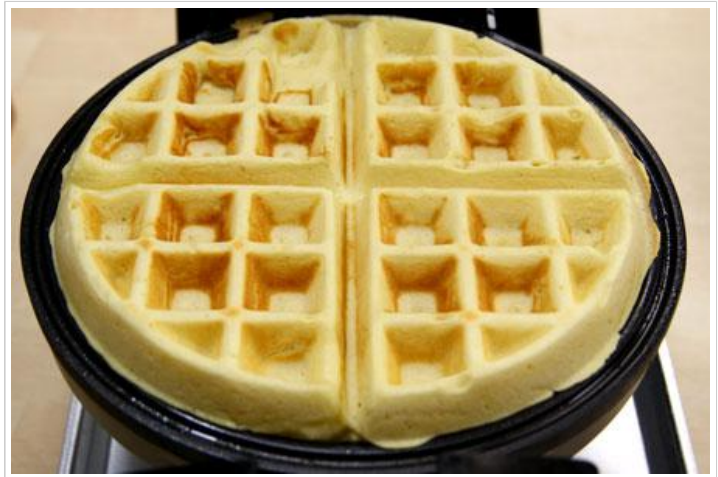
Nota Aggiuntiva: più il tempo di riposo dell'impasto di 30 minuti

Le gaufre sono delle cialde dolci molto diffuse in Francia e in Belgio, anche se si ritiene che la loro origine sia da identificarsi addirittura nell'antica Grecia.

Le gaufre sono preparate con una pastella di farina, latte, uova, zucchero e lievito che viene cotta in un'apposita cialdiera che le rende croccanti all'esterno e molto soffici all'interno.

La cialdiera dona alle gaufre il tipico aspetto a "nido d'ape" (che in francese si dice appunto *gaufre*).

Le gaufre sono ottime se gustate calde spolverizzate con zucchero a velo o guarnite con panna montata, cioccolato fuso, sciroppi, marmellata o frutti di bosco freschi.



### Ingredienti per 4 gaufre

» Burro

100 gr

» Sale

2 pizzichi

» Farina

300 gr

» Uova

2

» Latte

250 ml

» Vanillina

1 bustina

» Lievito chimico in polvere

10 gr (mezza bustina)

» Zucchero

75 gr

### per guarnire

» Zucchero

a velo q.b.

## Preparazione



Per preparare l'impasto delle gaufre iniziate mettendo le 2 uova in una ciotola grande (1), mescolate con un cucchiaino di legno aggiungete poi il latte (2) e il burro fuso (3).



Amalgamate bene e poi sempre rigirando aggiungete lo zucchero (4). Incorporate quindi la farina, il lievito, la vanillina e il sale setacciandoli con un colino (5). Amalgamate bene gli ingredienti (6), coprite l'impasto con una pellicola e lasciatelo riposare per una mezz'ora in frigorifero.



Riscaldare la cialdiera portandola alla temperatura più elevata e spennellatela bene con del burro fuso per evitare che l'impasto attacchi. Ponetevi un mestolo di impasto e spargetelo bene all'interno della cialdiera con l'aiuto di un cucchiaio (7) (la nostra cialdiera ha un diametro di 16 cm). A questo punto chiudete la cialdiera e seguite le istruzioni della macchina per quanto riguarda la modalità di cottura. Fate cuocere la gaufre per circa 3-4 minuti, fino a quando avrà preso colore e sarà cotta all'interno (8). La gaufre dovrà risultare leggermente croccante all'esterno ma soffice all'interno. Guarnite le gaufre con una spolverizzata di zucchero a velo (9) e servitele calde accompagnandole come preferite (frutti rossi, cioccolato, panna montata, cacao etc.).

### Consiglio

In commercio esistono molti tipi di cialdiere per cuocere le gaufre. Per una cottura ottimale delle vostre gaufre leggete bene e seguite le istruzioni del vostro macchinario.

### Consigli per gli acquisti



Mini frigorifero portatile adatto a chi vuole viaggiare conservando il cibo e bevande al fresco, dotato di selettore caldo- freddo, capacità 15 litri, sistema di raffreddamento statico.

Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.