

WAFFLE (FAVO HOLANDÊS)

INGREDIENTES

- 1 pacotinho de fermento biológico seco
- 1/3 xícara de água morna
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 ovos
- 4 colheres de manteiga derretida
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- canela em pó a gosto (opcional)
- 1 xícara de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o fermento biológico seco, a água, o açúcar e o sal e deixe descansar por 15 minutos. Na tigela da batedeira, coloque a farinha e faça um buraco no meio. Adicione a mistura de fermento à farinha e bata em velocidade média até incorporar. Adicione os ovos (um de cada vez), a manteiga derretida (aos poucos), a baunilha e a canela. Bata bem após cada adição. A massa ficará espessa e muito grudenta.

Deixe a massa descansar dentro da tigela até dobrar de volume (cerca de 30 minutos). Com uma colher, misture o açúcar cristal e deixe a massa descansar mais 15 minutos. Enquanto isso, aqueça o aparelho de waffles.

Coloque uma bola de massa de 5 cm no centro de cada divisória do aparelho de waffles. Asse de 3 a 5 minutos, até dourar. Cuidado ao remover os waffles, pois o açúcar que carameliza na superfície fica muito quente.

Sugestões de coberturas: chantilly, açúcar impalpável, chocolate derretido, geleia de frutas, ganache de chocolate, mel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35770-waffle-favo-holandes.html>