

PASTA PER I WAFFEL



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 Ora(e) - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** apparecchio per waffel

Ingredienti : 12 waffel

- 250 g d farina - 75 g di zucchero - 1 bustina di lievito chimico - 2 pizzichi di sale - 400 ml di latte - 75 g di burro - 3 uova

1. Nella bacinella con il coltello in metallo e il Blendermix, mettere la farina, lo zucchero, il burro tagliato a pezzi, il latte, le uova e il sale.
2. Avviare l'apparecchio per 1 minuto e versare il lievito dall'apertura.
3. Far girare 2 minuti fino a che non si ottiene un impasto cremoso.
4. Far riposare l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora.
5. Versare una piccola dose di pasta nella macchina per i waffel. Leggere le istruzioni dell'apparecchio per la cottura.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■

