

Waffles

INGREDIENTES PARA 12 WAFFLES

460g de farinha de trigo sem fermento
200g de manteiga à temperatura ambiente
cortada em cubinhos
2 ovos
200 ml de leite morno
13,8g de fermento seco granulado
(3 saquetas de 4,6g)
50g de açúcar
2 colheres de chá de essência de baunilha
1 pitada de sal
180g de cubos de açúcar cortado em pedaços



Tempo de preparação: 30 minutos + 2 horas

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/waffles-43100/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque o leite, os 50g de açúcar e o fermento. Mexa muito bem e deixe descansar durante 15 minutos.
2. Passado o tempo, junte os ovos, a baunilha e a pitada de sal. Com as varinhas de amassar, comece a amassar lentamente e aos poucos, adicione a farinha. Amasse muito bem durante 10 minutos.
3. Quando a massa estiver homogênea, adicione aos poucos, os cubinhos de manteiga. Amasse muito bem até que a massa fique lisa. Coloque a massa numa tigela, previamente untada com manteiga. Tape a tigela muito bem com película aderente. Deixe descansar durante 2 horas até que a massa levede.
4. Passado o tempo, com a ajuda de uma espátula, envolva muito bem os cubos de açúcar com a massa. Unte uma folha de papel vegetal com um pouco de manteiga ou um pouco de óleo. Divida a massa em 12 porções e coloque-as sobre a folha de papel vegetal. Deixe repousar 10 minutos.
5. Antes da primeira utilização, pincele a máquina com um pouco de manteiga. Coloque as porções de massa na máquina quente e deixe cozer aproximadamente 2 minutos. Não deixe tempo de mais para que não fiquem muito secas. Retire e repita o processo até acabar a massa. Se não utilizarem a massa toda de uma vez, podem guardar as porções no frigorífico de um dia para o outro. Depois de feitos, os waffles, podem ser aquecidos na torradeira ou no micro-ondas. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!