

Waffles Belgas do Daniel

Da Cozinha do Nelson

Imprimir

Esta é uma versão de waffles do estilo da Bélgica sem leite que foi adaptada do livro *Better Homes and Gardens Cookbook*. Prepare a massa na noite anterior e faça os waffles de manhã. A massa pode ficar na geladeira por um dia. Se ficar por mais tempo, adicione uma colher de chá de açúcar e uma pitada de bicarbonato de sódio logo antes de fazer os waffles - o fermento come todo o açúcar e transforma a massa ligeiramente azeda, o bicarbonato de sódio compensa e ajuda com o brilho. No Canadá os waffles são servidos com manteiga e maple syrup. No Brasil eles são ótimos com doce de leite.

Ingredientes:

- 1 3/4 xícaras (14 oz) de leite de amêndoa
- 2 colheres de sopa (3/4 oz) de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento
- 1/3 xícara (66 gramas) de óleo não aromatizado
- 2 ovos
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 1/4 xícara (11 1/4 onça) de farinha
- 1/4 colher de chá de canela

Procedimento:

1. Misture a massa

- Em uma tigela ou recipiente de medição grande com um bico para derramar, meça o leite de amêndoa, adicione o açúcar e o fermento, misture brevemente e deixe repousar por 5 a 10 minutos para ativar o fermento.
- Adicione o óleo, ovos, sal e misture bem com um balão.
- Adicione a farinha e a canela e misture bem com o balão, mas não misture demais. A massa deve estar ainda encaroçada.
- Cubra com plástico e coloque na geladeira durante a noite.

2. Cozinhe os waffles

- Coloque um pouco de massa em um aparelho elétrico específico para fazer waffles ajustado para a configuração de cozimento desejada.
- Espalhe uma pequena quantidade de margarina (ou manteiga) em cima de cada waffle e sirva imediatamente com maple syrup. Ou sirva com doce de leite.