

Waffles

I waffles sono cialde dolci, morbide all'interno e leggermente croccanti all'esterno, molto comuni nella cucina americana; si mangiano normalmente a colazione o durante il brunch, accompagnati da marmellata, creme oppure il tipico sciroppo d'acero.

Per prepararli serve una macchina per waffles, che ormai si trova in vendita in tutti i centri commerciali.

Il waffle può avere molte forme diverse a seconda della piastra dove viene cotto.

Ecco come prepararli.

ingredienti per 4 persone:

- 180 gr farina 00
- 150 gr zucchero a velo
(per un sapore più intenso si possono utilizzare 100 gr zucchero a velo + 50 gr di zucchero di canna Muscovado)
- 150 gr burro fuso
- 200 ml latte intero
- 6 gr lievito per dolci
- 2 uova intere grandi

Innanzitutto, montare a neve i due albumi d'uovo e tenere a parte.

In una ciotola pulita unire insieme tutti gli ingredienti liquidi: i tuorli, il latte e il burro fuso. Mescolare bene con una frusta per uniformare il composto.

In una seconda ciotola setacciare la farina, unire il lievito e lo zucchero. Mescolare bene per distribuire gli ingredienti. Versare gli ingredienti liquidi su quelli secchi e mescolare a



fondo fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi.



Per ultimo, versare sulla pastella gli albumi montati a neve.



Con l'aiuto di una frusta o un cucchiaino di legno, incorporare senza smontare, con un movimento rotatorio dal basso verso l'alto.

A questo punto collegare la macchina per waffles, regolare la temperatura su medio-alto (io utilizzo normalmente la temperatura 4 su 6), e farla scaldare bene. E' consigliabile mettere un telo da cucina sotto alla macchina, così da raccogliere eventuale impasto che dovesse debordare durante la cottura.

Utilizzando un mestolo, versare un po' di impasto al centro della piastra (senza abbondare) e chiudere il coperchio.



Lasciare cuocere per circa 2 minuti, finchè comunque non si noterà che il vapore che fuoriesce abbondantemente dai lati

non cala di intensità. Significa che l'impasto è cotto quasi a puntino. Aprire il coperchio, verificare con un dito che si stia formando una leggera crosta e, nel caso, cuocere un altro minuto.

Tenendo la macchina aperta con una mano, ribaltare il waffle su un piatto aiutandosi con una spatolina o il retro di una forchetta. Proseguire fino a terminare l'impasto.

A questo punto i waffle si possono dividere (hanno delle scanalature che servono a facilitarne la separazione) e gustare caldi.