Waffles con miel de setas



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Ingredientes líquidos

Mantequilla derretida: 240 Gramos

Ingredientes masa para waffles

Semilla de masa madre: 100 Gramos
Leche: 400 Gramos
Harina blanca: 290 Gramos
Huevo: 100 Gramos

Ingredientes para servir

Miel de setas fermentadas:

Ingredientes secos

Azúcar glass: 120 Gramos
Bicarbonato: 1 Gramo
Polvo para hornear: 10 Gramos
Sal: 2 Gramos

Preparación de la Receta

Para preparar la masa

- Disuelve lo más posible la *semilla* de masa madre en la leche
- Incorpora el *huevo* y bate hasta integrar
- Agrega la *harina* hasta tener un “batido”
- Deja fermentar por 2 horas a temperatura ambiente y toda la noche en refrigerador.
- Al día siguiente, mezcla los ingredientes secos y cierne

- Integra los ingredientes secos con los líquidos, vierte la masa madre y bate bien rápidamente con la pala
- Hornea en wafflera (5-6 minutos)
- Sirve cubierto con miel de setas y adorna con setas fermentadas en miel
- Puedes ver la receta de Setas fermentadas maceradas en miel aquí

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/waffles-con-miel-de-setas