

Wafles al Estilo Belga



Ingredientes

Leche: 360 cc

Yemas: 3 Unidades

Harina: 240 grs

Mantequilla: 70 grs

Azúcar: 100 grs

Extracto de vainilla: 5 cc

Claras: 3 Unidades

Polvo de hornear: 8 grs

Decoración

Azúcar Glas: 30 grs

Miel de Maple: 50 cc

Frambuesas: 100 grs

Mantequilla

Anís: 3 grs

Canela: 5 grs

Clavo De Olor: 3 grs

Mantequilla: 80 grs

Cardamomo: 3 grs

Extracto de vainilla: 5 cc

Preparación de la Receta

- Fundir la *mantequilla*. Reservar.
- Montar las claras a punto de turrón.
- Agregar las yemas y el extracto de vainilla y seguir batiendo.
- Mezclar la *harina* y el polvo para hornear y agregar a las claras montadas.
- Agregar de a poco la leche.
- Integrar la *mantequilla* fundida.
- Cocinar los wafles en una máquina o en una sartén.

Mantequilla

- Acremar la *mantequilla* con el extracto de vainilla, la canela, el clavo de olor, el *cardamomo* y el anís.

Decoración

- Servir los waffles con un poco de *mantequilla de especias*, las frambuesas, terminar con azúcar glass y miel de maple.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/waffles-al-estilo-belga>