

Waffles

circa 5 numero



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per PANCAKES
3 uova
125 ml latte
1 scorza grattugiata arancia
50 g burro fuso tiepido

Per decorare:

Zucchero al Velo PANEANGELI
Guarnizione al gusto Cioccolato PANEANGELI
Codette Arcobaleno PANEANGELI
Confetti al cioccolato PANEANGELI

- 1 Lavora le uova in una terrina con lo sbattitore elettrico a massima velocità per un minuto.
- 2 Aggiungi la miscela, il latte, la scorza d'arancia, il burro e lavora a bassa velocità fino ad ottenere una pastella liscia.
- 3 Per la cottura segui le istruzioni presenti sulla confezione della piastra in dotazione.
- 4 Sforma il waffle su un piatto e procedi nello stesso modo fino ad esaurire l'impasto
- 5 Prima di servirli rifinisci a piacere i waffle con zucchero al velo, guarnizione al cioccolato e decorazioni PANEANGELI.
- 6 Conserva i waffle pronti per il consumo coperti in frigorifero e consumali entro 1-2 giorni.