

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
1 Guarnizione al gusto Cioccolato
PANEANGELI
Confetti al cioccolato PANEANGELI

1 Lavora con lo sbattitore:

Lavora le uova in una terrina con lo sbattitore elettrico a massima velocità per un minuto.

2 Aggiungi la miscela:

Aggiungi la miscela, il latte, la scorza d'arancia, il burro e lavora a bassa velocità fino ad ottenere una pastella liscia.

3 Cuoci:

Per la cottura segui le istruzioni presenti sulla confezione della piastra in dotazione.

4 Termina l'impasto:

Sforma il waffle su un piatto e procedi nello stesso modo fino ad esaurire l'impasto

5 Decora:

Prima di servirli rifinisci a piacere i waffle con zucchero al velo, guarnizione al cioccolato e decorazioni PANEANGELI.



cameo

⑥ **Conserva:**

Conserva i waffle pronti per il consumo coperti in frigorifero e consumali entro 1-2 giorni.

