

Waffle Biscoff®

13 passaggi
8 porzioni

Non c’è modo migliore per esaltare un delizioso waffle che con il gusto inconfondibile e la cremosità della crema spalmabile Biscoff.

Ingredienti

Waffle:

3 uova
375 g di latte intero
20 g di lievito fresco oppure 7 g di lievito secco istantaneo
375 g di acqua tiepida
450 g di farina autolievitante
150 g di burro fuso
Un pizzico di sale

Per servire:

Frutti rossi
Crema spalmabile Biscoff
Biscotti Biscoff sbriciolati
Panna montata

Preparazione

1. Separare i tuorli dagli albumi e trasferire i tuorli in una ciotola per preparare l’impasto dei waffle.
2. Aggiungere il latte e il lievito, quindi mescolare fino al completo scioglimento del lievito. Unire l’acqua tiepida.
3. Aggiungere la farina setacciata e mescolare fino a ottenere un composto privo di grumi.
4. Incorporare il burro fuso e il sale una volta che la farina sarà stata completamente assorbita.
5. In una ciotola separata, montare gli albumi a neve.
6. Incorporare delicatamente gli albumi all’impasto dei waffle, facendo attenzione a non smontare il composto.
7. Lasciare riposare l’impasto per circa 20 minuti in un luogo tiepido.
8. Preriscaldare la piastra per waffle e, se necessario, ungerla con olio o burro.
9. Versare l’impasto nella piastra per waffle.
10. Cuocere i waffle fino a doratura. Trasferirli su una gratella oppure mantenerli al caldo nel forno.
11. Al momento di servire, scaldare la crema spalmabile Biscoff.

12 Decorare i waffle con i frutti rossi e completare con un filo di crema spalmabile Biscoff.

13 Aggiungere la panna montata, cospargere con biscotti Biscoff sbriciolati e servire.