

## WAFFEL con farina INFIBRA TIPO 1 W210

### Ingredienti per 4 waffle da 18cm di diametro

140 g Farina INFIBRA TIPO 1 W210

110 g Zucchero

110 g Burro

3 Uova medie

1 pizzico di sale

Semi di una bacca di vaniglia

Zucchero al velo q.b.

Separare i tuoli dagli albumi e sbattere i tuorli con metà dello zucchero; quindi unire il burro fuso (a bagno maria) precedentemente raffreddato. Montare a neve gli albumi e la restante metà dello zucchero. Incorporarli al composto di tuorli, zucchero e burro. Aggiungere la farina, il sale e i semi della bacca di vaniglia, mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Accendere la macchina per waffle, spennellare le piastre con burro fuso, versare un mestolo abbondante di composto per volta al centro della piastra e chiuderla. Lasciare cuocere per circa cinque minuti fino a quando il waffle risulti ben dorato.

Estrarre il waffle dalla piastra, spolverare con poco zucchero al velo e servire caldi.



*Nota: in alternativa, sostituire la farina INFIBRA con farina FSD rosa per dolci.*

