

## WAFFLE

### I waffle o gaufre

sono dei dolci a cialda morbidi, cotti tra due piastre roventi. Per poter preparare i waffle occorre munirsi dell'apposita cialdiera che è disponibile in commercio in diverse forme e misure: noi abbiamo usato quella a forma di cuore con il tipico disegno a nido d'ape, da cui deriva il nome gaufre (dal francese antico "nido d'ape").

I waffle vantano origini antichissime, infatti i waffle venivano preparati già nell'antica Grecia in piastre di ghisa per poi diffondersi nel Medioevo, soprattutto nella zona del Belgio, dove sono ancora oggi un dolce tipico.

I waffle sono ottimi mangiati caldi accompagnati da frutta fresca, sciroppo d'acero, cioccolata, panna o gelato.

**Per 4 waffle da 18 cm di diametro:** Burro 110 gr più 20 gr per spennellare Farina 140 gr Sale 1 grande pizzico Uova 3 medie Vanillina 1 bustina Zucchero 110 gr Zucchero a velo q.b.

### Preparazione



Separate i tuorli dagli albumi e in una capiente terrina sbattete i tuorli con metà dello zucchero (1) finché non saranno amalgamati insieme (2). Unite ai tuorli il burro fuso, stando attenti a lasciarlo raffreddare prima di versarlo nel composto (3).



Montate a neve gli albumi con l'altra metà dello zucchero e incorporateli al composto di tuorli, zucchero e burro. Eseguite questa operazione con una spatola mescolando con un deciso ma delicato movimento dal basso verso l'alto in modo da non smontare gli albumi (4). Aggiungete al composto anche la farina setacciata con il sale e la vanillina poco per volta (5) e incorporatela con la spatola di gomma, fino ad ottenere un composto omogeneo (6).



A questo punto prendete la macchina per waffle, accendetela e lasciatela riscaldare impostando la temperatura su un livello alto, quando la piastra è calda spennellate le piastre con del burro fuso (7). Quando le piastre saranno arrivate alla temperatura desiderata, versate un mestolo abbondante di composto per volta al centro della piastra (la piastra utilizzata da noi ha un diametro di 18/20 cm di diametro) (8) quando chiuderete la piastra il composto si espanderà per tutta la dimensione della piastra. Una volta chiusa la cialdiera lasciate cuocere per circa cinque minuti (9) fino a quando il waffle risulti ben dorato (10).



Estraete il waffle dalla piastra, posizionalo su un tagliere ed eliminate gli eventuali bordi in eccesso. Tagliate anche le porzioni seguendo le forme della vostra cialda (11). Spolverate i waffle con poco zucchero a velo (12) e serviteli caldi accompagnandoli come preferite.

**Consiglio:** In commercio esistono tantissimi modelli di macchine per waffle, leggete attentamente le istruzioni della vostra cialdiera per una cottura ottimale.

**Curiosità:** La popolarità dei waffle nel centro Europa deriva da un'usanza diffusa durante il Medioevo, quando le piazze delle città erano piene degli ostiari che cuocevano sulle braci, tra due piastre di ghisa dal lungo manico, le ostie da vendere ai fedeli che si recavano in chiesa. Venne presto l'idea di creare un dolce usando queste piastre, che furono modificate con uno stampo a nido d'ape (Gaufre) per distinguerle dalle ostie consacrate.



Si trova in commercio la piastra in acciaio e metallo ideale per preparare Waffle per la colazione o da abbinare al caffè con spia di funzionamento e indicatore pronta cottura