



WAFFLE VEGANO

- g 1000 Preparato **Senza Glutine e Lattosio Speciale per Crepes, Waffles & Pancakes**
- g 400 zucchero
- g 40 baking
- n 2 baccelli di vaniglia
- g 10 sale
- g 500 latte di mandorla
- g 650 uova
- g 200 olio di nocciola
- g 150 miele

In un cutter miscelare tutte le polveri con la polpa della vaniglia.
Aggiungere poi i liquidi e miscelare finché il composto non risulta omogeneo.
Far riposare il composto per almeno 3 ore , in modo da far idratare bene le fibre della farina.

Per la cottura dei waffles cuocere con l'apposita piastra.

Potete servire con una crema alla vaniglia

Ingredienti per la crema:

- g 1000 latte di mandorla
- g 250 zucchero
- g 400 tuorli
- g 45 amido mais
- g 45 amido riso
- n 2 baccelli vaniglia

Procedimento:

Miscelare i tuorli ,zucchero ,amidi e la polpa dei baccelli.

Portare a bollire il latte con i baccelli spolpati.

Unire il latte bollente alla miscela fatta in precedenza.

E portare a 85°C miscelando in continuazione.

Mettere in frigorifero.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

