

WAFFLE DE LIEGE ORIGINAL SEM MÁQUINA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (120ml) de leite
- 1/4 xícara (60ml) de água
- 2 colheres de sopa (40g) de mel
- 2 1/2 colheres de chá (10g) de fermento biológico seco
- 2 ovos
- 2 colheres de chá (10ml) de extrato de baunilha
- 3 2/3 xícaras (460g) de farinha
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (200g) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 xícara (150g) de açúcar em pérolas (ou em cubos picadinhos)
- Doce de leite ou outra cobertura a gosto

MODO DE PREPARO

O primeiro passo é fazer a massa

Adicione em uma vasilha a água quente, mas não fervendo, o leite quente e o mel

Em seguida, adicione o fermento biológico seco e misture

Deixe descansar por 5 minutos que ele vai começar a borbulhar (se não borbulhar, jogue fora e refaça com outro fermento)

Acrescente os ovos, o extrato de baunilha e mexa até virar uma mistura homogênea

Coloque a farinha (não toda), reserve uma xícara

Misture tudo e comece a sovar, acrescentando uma colher de sopa de manteiga por vez, esperando a manteiga ser totalmente incorporada até adicionar outra colherada por vez de novo até acabar a manteiga

Acrescente a farinha restante e sove por mais 5 minutos, até a massa ficar brilhosa

Cubra

Depois desse sono da beleza, adicione o açúcar em pérolas (ou em cubos picadinhos) e incorpore na massa

Com uma faca, divida essa formosura em 16 partes iguais e ela estará pronta para ser tostadinha

Se optar pelo tostex (sanduicheira ou misto manual), deixe cozinhar em fogo baixo, por 5 minutos de cada lado, até o Waffle ficar caramelizado e tostadinho

Com os Waffles prontos, caia matando no doce de leite ou a cobertura do seu gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6789-waffle-de-liege-original-sem-maquina.html>