

## アーモンドワッフル

vitantonioでつくるアーモンドワッフル

### 材料

- 薄力粉・・・150g
- ベーキングパウダー・・・8g
- バター(できれば無塩バター)・・・30g
- アーモンドプードル・・・30g
- アーモンドスライス適量
- 砂糖・・・30g
- 塩・・・1g
- 牛乳・・・130ml
- 卵黄・・・2個分
- 卵白・・・2個分
- ボウル3個

### 準備

1. バター、牛乳、卵を室温に戻しておく
2. 卵2個を卵黄と卵白に分けておく

### 調理

#### vitantonioの場合

1. 最初のボウルに薄力粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせふるい、アーモンドプードルと塩、砂糖を加え混ぜておく
2. 別のボウルに牛乳、卵黄、室温に戻したバターを混ぜ、最初のボウルに加え混ぜあわせる
3. 別のボウルに卵白を入れ、泡だて器でしっかり泡立て、アーモンドスライスと一緒に最初のボウルに加え混ぜる
4. 熱しておいたワッフルプレートに生地を流し込み4~5分後、ふかふかの出来たワッフル召し上がれ

### ひとこと

ワッフルの生地を柔らかくするには、薄力粉と強力粉を分量にします。バターはできるだけ室温に戻してください。レンジで温めると分離してしまいますので、冬場の室温の場合、湯せんに少しかけてあげると 溶けやすくなります

レシピ参考 はんど&はあとBacknumber 2月号



レシピを印刷する