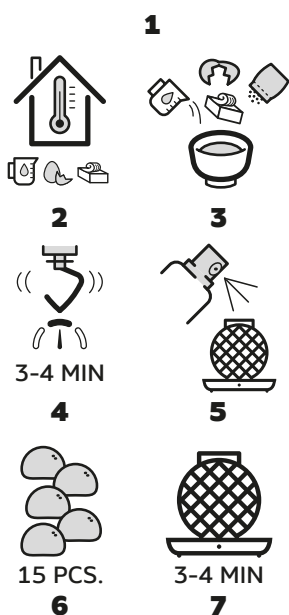




500 g 50 g (1 pc)
150 g 175 ml



Préparation: Gaufres

Les ingrédients doivent être à température ambiante. À l'aide d'un mélangeur avec crochets pétrisseurs, mélanger 500 g de mélange, 150 g de beurre (crème), 175 ml d'eau et 1 œuf (50 g) en environ 3-4 minutes en une pâte lisse. Mélangez 200 g de Sucre perlé FunCakes avec 20 g de beurre (crème) légèrement fondu. Mélangez le mélange de sucre perlé et de beurre pendant 30 secondes à travers la pâte. Préchauffer le gaufrier et graisser les deux grilles de cuisson. Faire des boules de pâte de 70 g (environ 15 pièces). Faites cuire les gaufres pendant 3-4 minutes dans le gaufrier jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Si vous le souhaitez, garnissez la gaufre de crème fouettée ou de fruits frais.

Zubereitung: Waffeln

Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Verwenden Sie einen Mixer mit Teighaken, um 500 g Mischung, 150 g (Sahne-) Butter, 175 ml Wasser und 1 Ei (50 g) in ca. 3-4 Minuten zu einem glatten Teig zu mischen. Mischen Sie 200 g FunCakes Pearl Sugar mit 20 g leicht geschmolzener (Sahne-) Butter. Mischen Sie die Mischung aus Perlzucker und Butter 30 Sekunden lang durch den Teig. Waffeleisen vorheizen und beide Backgitter einfetten. Machen Sie Teigbällchen von 70 g (ca. 15 Stück). Backen Sie die Waffeln 3-4 Minuten im Waffeleisen, bis sie goldbraun sind. Wenn gewünscht, garnieren Sie die Waffel mit Schlagsahne oder frischem Obst.

Preparación: Gofres

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Utilizar una batidora con ganchos de amasar para mezclar 500 g de mezcla, 150 g de mantequilla (crema), 175 ml de agua y 1 huevo (50 g) en aproximadamente 3-4 minutos hasta obtener una masa suave. Mezclar 200 g de azúcar perlado FunCakes con 20 g de mantequilla (crema) ligeramente derretida. Mezclar la mezcla de azúcar perlado y mantequilla durante 30 segundos en la masa. Precalentar la gofrera y engrasar las dos rejillas del horno. Hacer bolas de masa de 70 g (aproximadamente 15 piezas). Hornear los gofres durante 3-4 minutos en la gofrera hasta que estén dorados. Si lo desea, adorne el gofre con nata montada o fruta fresca.

Preparazione: Waffle

Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Usa un mixer con ganci per impastare per mescolare 500 g di miscela, 150 g di burro (panna), 175 ml di acqua e 1 uovo (50 g) in circa 3-4 minuti in un impasto liscio. Mescolare 200 g di zucchero perlato FunCakes con 20 g di burro (panna) leggermente sciolto. Mescolare la miscela di zucchero perlato e burro per 30 secondi attraverso l'impasto. Preriscaldare la piastra per cialde e ungere entrambe le griglie di cottura. Fare delle palline di pasta da 70 g (circa 15 pezzi). Cuocere i waffle per 3-4 minuti nella piastra per cialde finché non saranno dorati. Se lo si desidera, guarnire la cialda con panna montata o frutta fresca.

SKU: F10540 (1 kg)

