

STROOPWAFEL



Ingredientes para os waffles:

- 250 g de farinha de trigo
- 125 g de manteiga derretida
- 75 g de açúcar cristal
- 1 ovo grande
- 25 g de fermento seco para pão
- 1 colher (sopa) de água morna salgada

Ingredientes para o recheio (caramelo):

- 200 g de melado de cana
- 125 g de açúcar mascavo
- 100 g de manteiga derretida
- 1 colher (chá) de canela em pó

Modo de preparo:

Waffles:

Dissolva o fermento seco na água morna salgada. Misture na farinha de trigo a manteiga, o açúcar, o ovo e por fim o fermento dissolvido. Misture bem todos os ingredientes e deixe descansar de 30 a 60 minutos. Enrole a massa e depois corte em bolinhas. O ideal é que as bolinhas tenham o tamanho de uma colher de sopa.

Coloque as bolinhas em uma grelha própria para fazer waffles com temperatura bem alta e feche a grelha. Deixe assar por uns 30 segundos. Abra a grelha para retirar o waffle. Arredonde-o com um cortador ou com a boca de uma xícara grande. Corte-o cuidadosamente ao meio, em duas fatias fininhas, que deverão receber o recheio de caramelo.

Recheio:

Derreta o açúcar mascavo na panela, coloque a manteiga, a canela em pó e o melado. Mexa bem até dar um ponto de calda encorpada.