

# WESTMARK

## Forminhas de ferro fundido para waffles

Formine per wafer

Zestaw foremek do wafli

Φόρμες για βάφλες

Приспособление для выпечки вафель



1

### Wafer classici

Ingredienti:

2 uova

3 cucchiaini da tavola di zucchero

1 confezione di zucchero vanigliato (o spalmare un 1/2 baccello di vaniglia fresca)

ca. 170 g farina

ca. 300 ml latte

Sbattere le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere una schiuma. Poi aggiungere mescolando la farina e il latte. La pasta dovrebbe risultare leggermente liquida.

A scelta invece della vaniglia possono essere utilizzati i seguenti esaltatori di gusto: rum, calvados, polvere di cacao oppure scaglie di cioccolato finemente grattugiato.

I wafer possono essere serviti con ciliege, lamponi, frutti variegati, panna zucchero in polvere oppure liquore all'uovo.

### Wafer alle patate e aglio dal sapore forte

Ingredienti:

2 patate di media grandezza

1 spicchio d'aglio

1 piccola cipolla

1 rosso d'uovo

ca. 100 g farina

Eventualmente da 100 a 150 ml di latte (a seconda del contenuto di amido della patata)

Sale

Pepe

Grattugiare o tagliuzzare le patate, lo spicchio d'aglio e la cipolla fino ad ottenere un purè. Mescolare assieme il rosso d'uovo, la farina eventualmente il latte, il sale ed il pepe. Mescolare fino a che l'impasto non assume una consistenza liscia, e leggermente liquida.

### Wafer alle patate

Stessa ricetta come sopra, ma senza aglio.

Qui a scelta potete aggiungere spezie come il curry, noce moscata, pepe misto o paprika. A seconda del gusto.

I wafer dal gusto forte (wafer alle patate e aglio oppure wafer alle patate) possono essere serviti con delicate e leggere pietanze di pesce e carne o con spezzatino di carne o di pesce.

Consiglio: frigate i wafer per ben due volte – allora dopo la prima frittura intingere nuovamente il wafer dorato nell'impasto e friggere di nuovo nell'olio.

### Istruzioni per l'utilizzo del panettiere per wafer:

Per un utilizzo ottimale del panettiere per wafer, riscaldate ca. 7 cm di grasso per frittura oppure olio ad una temperatura di ca. 180° C in una pentola alta e stretta.

Avvitare lo stampino desiderato al manico munito di filettatura. Mantenete lo stampino per ca. 1 min immerso nell'olio bollente.

A questo punto toglietelo e lasciate scolare l'olio in eccesso. Intingete lo stampino per un 3/4 dell'altezza nella scodella ripiena d'impasto. Attenzione: lo stampino non deve essere coperto completamente con l'impasto, altrimenti si rischia che quest'ultimo non si stacchi facilmente.

Mantenete lo stampino imbevuto d'impasto per ca. 40 – 60 sec nell'olio bollente – fino a che l'impasto non frigge fino a doratura. Poi estraete lo stampino e rimuovete delicatamente il wafer bollente dallo stampino, per esempio con l'ausilio di una forchetta e appoggiatelo su una griglia per lasciarlo raffreddare.

Consiglio: dopo l'utilizzo ingrassare sempre gli stampini (con olio per frittura o grasso per frittura).