

Waffle stiriani all'olio di semi di zucca



Dessert
Tipo di ricetta



30 Minuti
Preparazione



Media
Difficoltà



Ingredienti per 4-6 persone

250 g farina
2 cucchiaini da tavola di zucchero di canna
1 cucchiaino da tavola di lievito in polvere
Sale
3 uova
1 ½ tazza di latte
4 cucchiaini da tavola di burro fuso
1 cucchiaino di zucchero vanigliato
1 cucchiaino da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP

Piastra per waffle

Preparazione

Preriscaldare la piastra per waffle. Separare le uova. Preparare l'impasto unendo farina, zucchero, lievito e sale. Sbattere i tuorli in un'altra ciotola e aggiungere il latte, il burro, l'olio di semi di zucca e lo zucchero vanigliato. Aggiungere il composto di farina e zucchero e incorporare il tutto fino a ottenere un composto uniforme. Sbattere gli albumi a neve ed amalgamarli con cura all'impasto. Mettere l'impasto sulla piastra per waffle e cuocerlo fino a raggiungere la doratura.

Consiglio dello chef: distribuire sui waffle il gelato alla vaniglia e la panna montata. Guarnire il tutto con il croccante di semi di zucca tritato ed alcune gocce di olio di semi di zucca.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**