

＊アメリカンワッフル

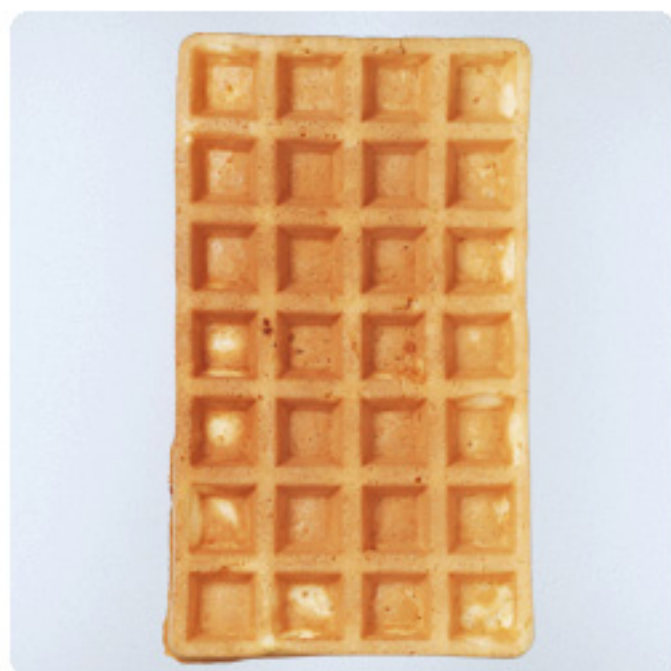
☆適応モデル

軽い焼き上がりのアメリカンタイプワッフルです。シロップやホイップをかけたり、ハムやチーズをはさんでサンドイッチ風にしたり、応用自在です。



🛒 材料

無塩バター	20g
砂糖	5g
卵	1個
牛乳	135cc
塩	ひとつまみ
薄力粉	90g
ベーキングパウダー	大さじ1/2



📎 作り方

1. ボウルに常温に戻したバターと砂糖を入れて白っぽくなるまですり混ぜる。
2. 卵を割り入れ、牛乳と塩を加えてよく混ぜ合わせる。
3. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。



4. 予熱したワッフルメーカーに、生地を流し入れて焼く。



5. でき上がり。

