

# ＊ベルギーワッフル

☆適応モデル

シンプルで応用自在の基本のワッフル。イースト菌を使わないので誰にでも簡単に作れます。甘くないのでベーコンや野菜をはさんで朝ごはんにも。



## 🛒材料

3～4枚分

(ハート約15枚分)

卵黄	1個
無塩バター	30g
牛乳	60cc
薄力粉	50g
卵白	1個
砂糖	10g
塩	ひとつまみ



## 📎作り方

1. ボウルに卵黄と常温に戻したバターを入れ、白っぽくなるまですり混ぜる。
2. 牛乳と薄力粉を交互に加え、粉っぽさがなくなるようによく混ぜ合わせる。
3. 別のボウルに卵白を入れ、塩を加えて泡立て、砂糖を2回に分けて加えて硬いメレンゲを作る。
4. 2に3のメレンゲを加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
5. 予熱したワッフルメーカーに生地を流し入れて焼く。
6. でき上がり。