

黒砂糖のリエージュ風ワッフル

☆適応モデル

コクのある素朴な甘みが、なつかしい



材料

無塩バター	25g
ショートニング	35g
卵	1個
黒砂糖	40g
塩	ひとつまみ
牛乳	小さじ2
強力粉	80g



作り方

1. ボウルに常温にもどしたバターとショートニングを入れ、泡立て器で混ぜて柔らかいクリーム状にする。
2. 溶きほぐした卵と黒砂糖を加えて混ぜ合わせる。
3. 塩、牛乳を加えて混ぜ、強力粉をふるいながら2?3回に分けて加え、全体をよく混ぜあわせる。
4. 予熱したワッフルメーカーに生地をスプーンですくってのせて焼く。