

# ＊ピッツェル風サクサクワッフル

☆適応モデル

卵白だけを使った甘くて軽いサクサクワッフル。  
甘酸っぱいベリーと一緒に食べるのがオススメです。



## 🛒 材料

■ 約4回分  
(ハート約20枚分)

薄力粉	160g
卵白	4個
無塩バター	160g
砂糖	120g



## 📎 作り方

1. ボウルに無塩バターと半量の砂糖を入れてすり混ぜる。
2. 卵白を白っぽくなるまで溶きほぐし、残りの砂糖を入れて混ぜ合わせる。
3. 1と2をよく混ぜ合わせ、薄力粉をふるいながら加えて、粉っぽさがなくなるようにさっくりと混ぜる。
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。