

# ＊リエージュ風ベルギーワッフル

☆適応モデル

ベルギーのママが作ってくれるやさしい味のワッフル。  
ご家庭でも手軽に作ることができます。



## 🛒 材料

無塩バター	20g
ショートニング	35g
卵	1個
砂糖	60g
塩	ひとつまみ
牛乳	10cc
バニラエッセンス	少々
強力粉	80g
ざらめ糖	大さじ1



## 📎 作り方

1. ボウルにバター（常温）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. 溶きほぐした卵と砂糖を加えてよく混ぜる。

3. 塩、牛乳、バニラエッセンスを加えて混ぜる。

4. 強力粉を2～3回に分けて、ふるいながら加えて混ぜる。

最後にざらめ糖を加えて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のせて焼く（プレート1枚に大さじ2をすくってのせる）。



6. でき上がり。

