

＊スパイシーワッフル

☆適応モデル

生地にはスパイスを加えた甘くないワッフル
カレーにつけて食べるのがおすすめ！



🛒 材料

無塩バター	35g
クリームチーズ	35g
卵	2個
塩	ひとつまみ
牛乳	60cc
強力粉	90g
クミンパウダー(A)	小さじ1/2
クミンシード(A)	小さじ1
コリアンダーパウダー(A)	小さじ1/2
チリパウダー(A)	少々



📎 作り方

1. ボウルにバターとクリームチーズを入れ、泡立て器で混ぜて柔らかいクリーム状にする。
2. 溶きほぐした卵を加えてよく混ぜる(ハンドミキサーでもったりするまで混ぜる)。
3. 塩、牛乳、強力粉を2〜3回に分けて加える。
4. 材料(A)を加え、ムラのないようによく混ぜ合わせる。
5. 予熱したワッフルメーカーに生地をのせて焼く。
6. でき上がり。