

Cialde croccanti

Ingrédients

- 150g di farina
- 60g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 4 uova
- 200g di latte intero
- 6g di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia
- 15g di olio di girasole

Préparation

1. Ecco una ricetta semplice e veloce (se si escludono le 2h30 di riposo della pasta ovviamente!
2.), e perfetta se cercate delle cialde croccanti!
3. Con questa pasta otterrete delle cialde ben croccanti all'esterno e morbide all'interno.
4. La ricetta è volutamente poco zuccherata, potete adattarla secondo l'accompagnamento delle vostre cialde o semplicemente aggiungere zucchero a velo dopo la cottura.
5. Attrezzatura: Cialdiera Ingredienti: Ho usato l'aroma vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Mescolate la farina, il sale e il lievito.
7. Incorporate i tuorli e l'olio, poi il latte e la vaniglia.
8. Lasciate riposare la pasta per un minimo di 2h30.
9. Poi, montate gli albumi a neve e incorporateli delicatamente alla pasta precedente.
10. Cuocete le vostre cialde secondo le istruzioni del vostro apparecchio.
11. Non vi resta che tirare fuori la crema di nocciole, lo zucchero a velo, il cioccolato fuso, il gelato, lo sciroppo d'acero.
12. e gustare!