



Waffel

Per 4 : 200g di farina, 20 g di lievito fresco, 4 uova, 4 cucchiaini d'olio, 25 cl di latte, zucchero a velo, un pizzico di sale e cannella (facoltativa).

Mescolare, in una ciotola, farina, lievito sbriciolato, i tuorli (tenere in disparte gli albumi), la farina, l'olio ed il sale. Mescolare energicamente con una frusta, quindi aggiungere poco alla volta il latte intiepidito. Rendere l'impasto omogeneo e lasciarlo riposare 1 ora e 1/2. Montare gli albumi a neve, incorporarli dal basso verso l'alto alla massa lievitata e ottenere i wffel con l'apposito attrezzo. Spolverare di zucchero a velo o servire con altro (sirup, creme, salse, gelati).

Salsa al caffè

Ottenere una salsa tipo bechamel con 1/2 litro di latte, 20 g di burro e 15 g di farina. Nel latte unire in precedenza 2-3 cucchiari di caffè solubile o caffè espresso. Dolcificare la salsa con circa 100 g di zucchero.

Cocktail di fragole

Ingredienti per 4/6 persone: 250g di fragole, 2 dl di acqua tonica, 1 dl di cointreau, 1 dl di Benedictine, 1 dl di bitter Campari, 8 cubetti di ghiaccio.

Pulire le fragole, tenendone da parte 4 per la decorazione, ed eliminare la parte verde.

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore fino a che il ghiaccio sia sciolto. Servire il cocktail nei bicchieri e guarnire con le fragole sui bordi.