

CIALDE PER CONI

RICETTA CON OLIO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX

1000 g Miscelare gli ingredienti secchi, unirli all'acqua e miscelare con frusta in

olio di semi 160g planetaria per 3 minuti circa. acqua 660g

zucchero 300g farina 50g

RICETTA CON BURRO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX
burro 82% m.g. - fuso
acqua

1000 g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a media
velocità per 3 minuti circa, poi unire il burro fuso sempre continuando a
miscelare.

50g

zucchero 300g

Composizione finale

farina

Depositare il quantitativo desiderato della miscela ottenuta in funzione della dimensione del cono o della cialda, su apposita piastra preriscaldata a 180-190°C per 30 secondi circa.

Appena cotta dare la forma desiderata, conica o a coppetta, con l'apposito strumento.

Le cialde cotte possono essere conservate per alcune settimane, è sufficiente riporle in contenitori ermetici.