

Due tipi di waffle con mozzarella



**Fino a 15
minuti.**



Semplice



Zubereitung

Variante dolce dei waffle

1. Per i waffle dolci, spruzzare prima la piastra per waffle con uno spray da cucina per evitare che la pastella si attacchi.
2. Distribuire la pastella di brownie sulla piastra per waffle e terminare la cottura dei waffle.
3. Infine, gustare con gelato alla vaniglia e salsa al caramello.

Variante salata dei waffle

1. Anche per i waffle salati spruzzare la piastra per waffle con uno spray da cucina.
2. Disporre la pasta per pizza nella piastra per waffle, spalmarla di salsa di pomodoro e cospargerla di mozzarella grattugiata.
3. Riempite le pizze a vostro piacimento. Noi abbiamo optato per il salame. Ricoprite i waffle salati con la pasta per pizza, premendo bene i bordi della pasta per pizza superiore e inferiore per evitare che il formaggio fuoriesca.
4. Quindi cuocete i waffle nella piastra per waffle fino a quando non saranno dorati.

Suggerimento:

Immergere in una deliziosa salsa ketchup prima di gustare.

Zutaten

Variante dolce del waffle

- 400 g di pastella per brownie
- Gelato alla vaniglia
- Salsa al caramello

Variante salata dei waffle

Per i waffle:

- 300 g di pasta per pizza
- 100 g di salsa di pomodoro
- 50 g di mozzarella grattugiata GOLDSTEIG
- 30 g di salame

Per intingere:

- Salsa ketchup