

Waffle – Stranger Things



Entra



La **gaufre**, **wafel** o **waffle**, è una cialda dolce – preparata con un impasto semiliquido di farina, zucchero, uova, burro e latte – croccante fuori e morbida dentro, cotta su doppie piastre roventi che formano i caratteristici quadretti.

Le prime tracce le troviamo nell'antica Grecia con il nome obelías, mentre nel Medioevo venivano preparate delle tortine chiamate *gaufre*, *nido d'ape* dal francese antico, servite con formaggio e mielei

Tradizionalmente venivano preparate per il Martedì Grasso, (ultimo giorno di Carnevale prima della Quaresima) ed erano un augurio di

buona fortuna e buona salute.

Ne esistono diverse varianti: *wafel* in Belgio e nei Paesi Bassi, *gaufre* in Francia, *waffel* in Germania di forma rettangolare. In Italia abbiamo la *ferratella* in Abruzzo e le *gòfri* in Val di Susa.



I Padri Pellegrini, nel XVII, prima di andare in America sostavano in Belgio dove impararono come preparare i *wafel* che poi esportarono nel nuovo Mondo, con il nome di *waffle*. Inizialmente venivano preparati senza lievito naturale e solo successivamente venne aggiunto il lievito chimico che non richiede attesa per la fermentazione infatti i *waffle* sono più bassi e meno soffici delle *gaufre* e più facili e veloci da preparare.

Di forma tonda, sono molto usati a colazione in alternativa ai *pancakes* e vengono accompagnate da panna acida, marmellata, sciroppo d'acero, melassa, panna, frutta, cioccolata, burro, noci, nocciole, mandorle.

I **waffle** diventano il dolce preferito di **Eleven**. Dopo essere scappata dal centro incontra nel bosco Mike e i suoi amici alla ricerca di Will. Mike porta Eleven a casa e decide di nascondere ai genitori per la notte, la mattina dopo le porta per colazione i *Waffle* (**Eggos**) che lei non conosce, ma che divengono il suo cibo prediletto (seconda puntata della prima stagione). Eleven dopo aver litigato con i ragazzi decide di scappare nei boschi, ma prima di andarci c'è la mitica scena di lei che entra nel supermercato e prende molte confezioni di *waffle* (5 episodio prima stagione).

Ingredienti per 8 waffle

Latte 475 ml

Farina 00 250 gr

Uova 2

Lievito 7 gr

Zucchero 20 gr

Burro 40 gr

Sale q.b.

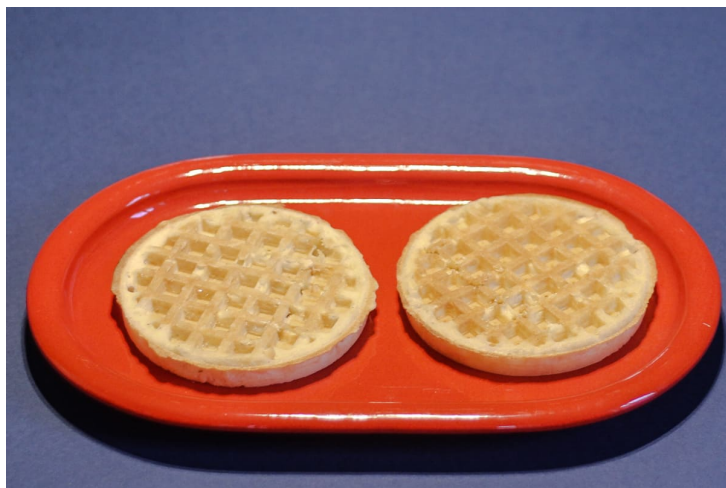
Montate a neve ben ferma gli albumi.

Lavorate a pomata il burro ammorbidito con lo zucchero, quindi unite i tuorli uno alla volta.

Aggiungete la farina, il lievito e il latte a filo.

Unite delicatamente gli albumi, mescolando delicatamente con una spatola.

Riscaldare bene la piastra che avrete imburrato leggermente, versateci un po' di impasto. Chiudete la piastra e lasciate cuocere i waffle, in base alle indicazioni della vostra macchina, ma comunque fin quando non risulteranno ben dorati.



Quando i waffle sono pronti estraeteli e arricchiteli di panna montata e sciroppo d'acero

Consigli

- Potete preparare la pastella anche il giorno prima
- Accompagnarli con qualsiasi topping
- Potete aggiungere della vanillina nell'impasto