



## CIALDE PER CONI

### RICETTA CON OLIO

---

#### INGREDIENTI

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX | g 1000 |
| OLIO DI SEMI             | g 160  |
| ACQUA                    | g 660  |
| ZUCCHERO                 | g 300  |
| FARINA                   | g 50   |

#### PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti secchi, unirli all'acqua e miscelare con frusta in planetaria per 3 minuti circa.

### RICETTA CON BURRO

---

#### INGREDIENTI

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. - FUSO    | g 200  |
| ACQUA                    | g 630  |
| ZUCCHERO                 | g 300  |
| FARINA                   | g 50   |

#### PREPARAZIONE

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.

## COMPOSIZIONE FINALE

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.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere una versione al cacao basta aggiungere alla ricetta:

-acqua 20g

-CACAO IN POLVERE 20g