



Faire son propre gâteau aux gaufres et à la mélasse



Ingrédients

- 200 grammes de beurre
- 4 œufs
- 100 gramme de sucre blanc
- 100 gramme de sucre roux
- 200 gramme de farine auto levante
- Pincée de sel
- Pincée de cannelle
- 2 paquets de gaufres au sirop Henri Willig

Méthode de préparation stroopwafelcake

Découvrez la délicieuse combinaison de saveurs néerlandaises traditionnelles avec notre recette de stroopwafelcake. Un équilibre parfait entre le sucré et le piquant ! La préparation de ce stroopwafelcake n'est pas seulement facile, elle est aussi incroyablement amusante. Que vous soyez un pâtissier expérimenté ou que vous essayiez de faire quelque chose de sucré pour la première fois, cette recette est idéale pour tout le monde. Savourez la riche saveur des gaufrettes à la mélasse dans un gâteau aéré et délicieux.

La préparation

- 1: Assurez-vous que tous les ingrédients sont à température ambiante et préchauffez le four à 160 degrés.
- 2: Graisser le moule à gâteau et le tapisser de papier sulfurisé.
- 3: Battre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux à l'aide du batteur.
- 4: Ajouter les quatre œufs au beurre et battre lentement.
- 5: Mélanger le sucre en poudre blanc, le sucre en poudre brun clair, la farine boulangère, le sel et la cannelle et les ajouter au mélange de beurre et d'œufs.
- 6: Mélanger tous les ingrédients pendant une minute à l'aide du batteur.
- 7: Couper en petits morceaux un paquet de gaufrettes au sirop Henri Willig.
- 8: Incorporer les morceaux de gaufrettes à la mélasse à la pâte à gâteau.
- 9: Verser la pâte à gâteau dans le moule.
- 10: Hacher également la moitié de l'autre paquet de gaufrettes au sirop Henri Willig en petits morceaux. Saupoudrez-les sur la pâte à gâteau. Le reste des gaufrettes au sirop est destiné à attendre, ou un paquet entier peut également être placé sur le dessus.
- 11: Mettez le gâteau au four et faites-le cuire pendant 70 minutes à 160 degrés. Laissez refroidir le gâteau pendant une heure avant de le découper, mais il est meilleur tiède.

Prêt à préparer votre propre gâteau aux gaufres à la



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

mélasse ?

Préparez votre propre gâteau aux gaufres à la mélasse avec cette recette simple. Une gâterie parfaite pour accompagner le café ou comme dessert spécial. Commandez facilement les gaufres au sirop les plus savoureuses dans notre boutique en ligne et commencez à créer votre délicieux chef-d'œuvre.