



Stroopwafelcake



Ingrédients

- 200 gram de beurre
- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre blanc
- 100 grams light brown sugar
- 200 grams self-rising baking flour
- Une pincée de sel
- Une pincée de cannelle
- 2 paquets de gaufres au sirop Henri Willig

Bereidingswijze

Fournitures

- Forme du gâteau
- Papier sulfurisé
- Mélangeur
- Spatule

Recette

Assurez-vous que tous les ingrédients sont à température ambiante et préchauffez le four à 160 degrés. Graissez le moule à gâteau et tapissez-le de papier sulfurisé. Batte le beurre avec le batteur jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux. Ajouter les quatre œufs au beurre et battre lentement.

Mélangez le sucre blanc mou, le sucre brun mou, la farine autoportante, le sel et la cannelle et ajoutez-les au mélange beurre-œufs. Mélangez tous les ingrédients pendant une minute avec le batteur.

Coupez un paquet de gaufres au sirop Henri Willig en petits morceaux. Mélangez les morceaux de gaufres au sirop à la pâte à gâteau. Mettez la pâte à gâteau dans le moule à gâteau.

Hachez également la moitié de l'autre paquet de gaufres au sirop Henri Willig en petits morceaux. Saupoudrez-les sur la pâte à gâteau. Le reste des gaufres au sirop est destiné à attendre, ou vous pouvez également mettre un paquet entier sur le dessus.

Mettez le gâteau au four et faites-le cuire 70 minutes à 160 degrés. Laissez le gâteau refroidir pendant une heure avant de le couper, mais il est meilleur chaud.