



## ベルギー王国

# リエージュ風ワッフル

(ベルギー王国)

小麦の風味とバターのコクが感じられる上品なワッフル。

ベルギーでは、トッピングはせずに素材の味を楽しむ人が多いそうです。



### 栄養成分

1個分

エネルギー	202kcal
たんぱく質	2.5g
カルシウム	16mg
食塩相当量	0.3g

### 材料

12個分

#### [a]

薄力小麦粉	120g
強力小麦粉	80g

#### [b]

塩	3g
きび砂糖	10g
インスタントドライイースト	5g

溶き卵	1個分
明治おいしい牛乳	100mL
明治北海道バター(食塩不使用)	100g
パールシュガー※	120g
粉砂糖(お好みで)	適宜
打ち粉(強力粉)	

※熱に強く焼いても溶けきらず生地表面に残り、シャリとした食感が特徴の固形砂糖。製菓専門店やネットスーパーなどで購入可能。

### 作り方

#### <下準備>

牛乳は人肌に温める。

バターは室温にもどしてクリーム状に練る。

- 1 ボウルに[a]をふるって入れ、[b]を順にのせて牛乳をできるだけイーストにあてながら加えます。溶き卵を加え、ゴムべらでなめらかになるまでよく練ります。
- 2 バターを加えてさらに5分ほど練り混ぜ、なめらかになったらひとまとまりにしてラップをかけ、約30℃で30～40分、2倍の大きさになるくらいまで発酵させます。
- 3 ②の生地をスプーンやゴムべらで12等分にしてオープンシートの上にとり出し、パールシュガーを等分に入れて丸めます(スプーンの背で生地を広げ中央にシュガーを入れ、周りを茶巾のようにつまむとやりやすい)。ラップをかけて15分ほど休ませます。
- 4 ワッフルメーカーを温めて薄く油を塗ります(2枚目以降は油を塗らなくてよい)。③を置いて4～5分、こんがりと両面を焼きます。箸などではずして網にのせてさまします。
- 5 あら熱がとれたら好みで粉砂糖をふります。

✓ 包みにくい場合は、生地にパールシュガーを混ぜ込んで作ってもOKです。

✓ ワッフルメーカーの大きさに合わせて、生地の量や焼き時間は調整してください。