

メイプル風味のワッフル

Maple Waffle



材料

強力粉	150g
卵黄	1.5個
牛乳	75cc
グラニュー糖	20g
メイプルシロップ	15g
バター	65g
※柔らかくしておく	
塩（無塩バターの場合）	1g
ドライイースト	4g
ポップシュガー	50g程度

作り方

- 1 ポップシュガー以外の材料をすべてホームベーカリーに入れ、パン生地コースでスイッチを入れる。
- 2 できあがった生地を1個35～40g程度に丸める。
- 3 ワッフルメーカーのスイッチを入れて予熱する。
- 4 ポップシュガーをお皿に入れる。
- 5 分割した生地をポップシュガーに押し付けて中に入れるように包み込む。
- 6 閉じ口を下にしてワッフルメーカーで3分～4分焼く。