

# Receita de Waffle de Liège (Gaufre de Liège)

*Uma das iguarias belgas mais populares, o waffle de Liège é super fácil de preparar. Vem ver!*



Confesso que testei essa receita poucas vezes, pois é muito fácil encontrar **waffle de Liège** pronto nos supermercados ou como comida de rua em qualquer lugar da Bélgica. Mas fazer em

casa tem uma vantagem que quase nem aqui é possível mais: fresco, feito na hora, é muuuito melhor. Normalmente o que se faz é aquecer na hora de comer.

O melhor que encontrávamos quando morávamos lá (dica de uma amiga que também morou na capital da **Bélgica**) era sempre os das estações do metrô do centro de Bruxelas, que eram feitos na hora. Mas com a reformulação das estações, os quisques de **waffle** como mencionei [neste post aqui](#), não existem mais.

Claro que ainda existem muitos quiosques de **waffle** nas ruas de Bruxelas, mas poucos são feitos na hora. E se você prestar bem atenção, tem dois tipos de *waffle* como “comida de rua” por lá: o redondo de **Liège**, cuja receita segue abaixo, e o retangular de **Bruxelas**, que particularmente não aprecio (massa muito seca e sem graça). Dito isso, vamos ao trabalho!

## Receita de Waffle de Liège

### ***Ingredientes***

- 42 g de fermento biológico fresco;
- 80 ml de leite integral;
- 420 g de farinha de trigo;
- 7 g de sal;
- 25 g de açúcar de confeitiro (impalpável)
- 30 g de açúcar de baunilha;
- 220 g de manteiga em temperatura ambiente;
- 2 ovos;
- 250 g de pérolas de açúcar.

### ***Modo de preparo***

Aqueça o leite até ficar morno. Retire do fogo, adicione o fermento e misture bem. Em um outro bowl, misture a farinha, o sal, o açúcar de confeitiro e o açúcar de baunilha. Adicione a manteiga ao leite, misturando bem, e nessa mistura, adicione

os ingredientes secos. Por fim, adicione os ovos, formando uma massa pegajosa. Eu usei a batedeira com gancho para massas para fazer o waffle, como podem ver nas fotos.





Cubra com papel alumínio e deixe crescer por 1h em temperatura ambiente (se for quente, melhor). Adicione então as pérolas de açúcar e misture. Forme bolas de aproximadamente 70 g. e

coloque em uma forma coberta por um pano para descansar por mais 15 min.





Aqueça a máquina de waffle e adicione um pouquinho de manteiga nela, antes de colocar os primeiros 2 para assar. Quando estiverem dourados, estão prontos para servir. Esse **waffle de**

**Liège**, por conta das pérolas de açúcar, recumendo comer assim, ao natural. Se quiser fazer sem as pérolas, fica bem gostoso adicionar uma cobertura como Nutella e morangos.





A **máquina de waffle** que eu uso é [desse tipo aqui](#), com placas para fazer torrada e afins.