TAYLOR & COLLEDGE

Cialde di panpepato con crema alla vaniglia



Preparazione: 30 Minuti
Numero di porzioni: 4 Numero di porzioni

Ingredienti

Per le cialde di pan di zenzero

100 g di melassa scura
2 c. da tavola di zucchero di canna
2 uova (grandi)
350 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
0.5 c. da tè di Bicarbonato di sodio Dr. Oetker
1 c. da tè di sale
3 c. da tavola di spezie per panpepato
360 ml di latte
150 g di burro liquido
2 c. da tavola di Taylor & Colledge Estratto di vaniglia Bio

Per la crema alla vaniglia

150 ml di mezza panna
100 g di crème fraîche
4 c. da tavola di zucchero a velo
1 c. da tavola di Taylor & Colledge Pasta di vaniglia Bio

Decorazione

di frutta a scelta
1 un po' di zucchero a velo

Preparazione

1. Riscaldare lo stampo per cialde alla massima temperatura.
2. Mescolare insieme la farina, il lievito, il bicarbonato, il sale e le spezie per il panpepato.In una ciotola a parte mescolare l’estratto di vaniglia, il latte, il burro fuso, la melassa, le uova e lo zucchero di canna fino ad amalgamare bene il tutto. Versare la miscela umida in quella asciutta fino ad unirle bene tra loro.
3. Ungere lo stampo per cialde calda con altro burro fuso o spray da cucina. Versare 1D2 tazza (280/g) circa di impasto al centro della piastra per cialde (regolare a seconda della dimensione della piastra). Cuocere fino a quando la cialda non sarà bella dorata e croccante, per circa 3-5 minuti, o secondo le istruzioni della piastra. Posizionare su una griglia.
4. Montare la panna a neve ben ferma. Mescolare insieme la panna, la crème fraîche, lo zucchero a velo e la pasta di vaniglia fino a ottenere un composto ben amalgamato. Mettere da parte.
5. Servire le cialde con la crema alla vaniglia e frutta fresca.