



MARTIN BRAUN GRUPPE

## Waffle



700-800 g acqua calda (60°C)  
200 g zucchero  
200 g burro fuso  
30 g **LEVIBOND**  
1000 g **MIX CRÊPES DOLCI**

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Riporre in frigorifero. Temperatura di utilizzo della macchina: 180-200°C  
Nota: secondo la quantità di acqua utilizzata, si otterrà un waffle più o meno compatto.

**Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.**

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia  
Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it  
Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.