

# Países Baixos/Nederland



Nome: Países Baixos  
Capital: Ámsterdam  
Idioma/s: Neerlandés  
Poboación: 17,44 millóns  
Extensión: 41543 km<sup>2</sup>  
Lugares de interese:

CASA DE ANNA FRANK  
MUSEO DE VAN GOGH  
RIJKSMUSEUM  
CASTELO DE GRATENSTEAN  
PALACIO REAL



## RECETA / RECIPE / RECEITA: STROOPWAFELS

### **Ingredientes/ Ingredients / Ingredientes:**

500 gr de fariña triga  
250 gr de manteiga derretida  
150 gr de azucre glas  
4,5 culleradas de lévedo seco para activar  
60 ml de leite  
1 ovo

### **RECHEO**

350 gr de melaza  
200 gr de azucre moreno  
50 gr de manteiga  
1 cullerada de canela en po

### **Elaboración / elaboration/ elaboração:**

Mesturar a fariña, a manteiga fundida, o azucre, o lévedo, o leite e o ovo ata obter unha masa homoxénea. Deixar repousar 45 min.

Facer o recheo nunha tixola ao lume mesturando a melaza, o azucre moreno, a manteiga e a canela en po. Deixar repousar.

Quentar a prancha para facer as galletas colocando una bola de 4 a 5 cm., cociñar ata que estean douradas e retirar con coidado cunha espátula. Cortar a beira para que quede un stroopwafel perfecto.

Abrir o stroopwafel pola metade e enchelo co caramelo, pechar e seguir co resto de waffles ata facerlos todos. As galletas para acompañar o café xa se poden servir.