

WAFFLE CLÁSSICO



Receita de waffle clássico

[Download da Receita](#)

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres amido de milho
- 3 ovos batidos
- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida
- 1 e 3/4 de xícara (chá) de leite 1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Peneire em um recipiente a farinha de trigo, o açúcar, o amido, o fermento e o sal. Reserve.
2. Em outro recipiente misture os ovos batidos com o leite, a manteiga derretida e a essência de baunilha.
3. Despeje sobre a mistura de farinha e rapidamente incorpore os ingredientes.
4. Aqueça o aparelho para Waffles. Coloque uma concha rasa de massa e espalhe até cobrir o molde do aparelho, feche a tampa e deixe assar até a massa ficar bem dourada.
5. Retire com espátulas de silicone. Sirva com mel, frutas ou geleia.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Você poderá servir estes Waffles no café da manhã com geleia.