

VICENTE CLERICUS

Waffles Negros



Ingredientes

*2 tazas de harina
sin polvos de
hornear*

Colorante de cocina

1/2 taza de azucar

*1/2 taza de
mantequilla
derretida*

*3 cucharadas de
polvos de hornear*

*1 y 1/2 taza de leche
blanca*

2 yemas de huevo

Preparación:

1.- Juntar los ingredientes secos y humedos en 2 bowls distintos.

2.- Mezclar los ingredientes secos y humedos y revolver 5 minutos para mezclar y que quede sin grumos

3.- Batir las claras de huevo a punto de nieve y mezclar con los ingredientes.

4.- Con la mezcla espesa la introducimos en el molde precalentado a 200 grados y dejamos por 15 minutos o hasta que crezca la masa cresca y tenga consistencia





