

WAFFLE CLÁSSICO



Receita de waffle clássico

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.

Recriado por Gustavo farias