

# 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 de (chá) de sal
- 2 colheres de 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 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.