



Waffle

www.receitasdafia.com/receitas/waffle

Comece o seu dia com uma explosão de sabor e textura crocante, preparando deliciosos waffles fresquinhos em sua própria cozinha.

Waffle not found or type

 40 min

 10 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 2 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de [amido de milho](#)
- 3 [ovos](#) batidos
- 4 colheres (sopa) de [manteiga](#) sem sal derretida
- 1 e 3/4 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 os ovos sobre a mistura de farinha e, rapidamente, incorpore os ingredientes.
4. Unte o aparelho para fazer waffles, deixe esquentar, coloque uma concha da massa e espalhe até cobrir o molde do aparelho.
5. Feche a tampa e deixe assar até o waffle ficar bem dourado. Repita o processo até a massa acabar.
6. Sirva e aproveite.

www.receitasdafia.com