

WAFFLE BELGA

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha
- 4 colheres (chá) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1/8 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 gema de ovo
- 1 clara de ovo
- 1 colher (sopa) de óleo de canola
- 2 colheres (sopa) de manteira sem sal butter (melted)
- 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Aqueça a máquina de waffle enquanto separa os ingredientes (opcional).

Utilizando uma tigela média, adicione todos ingredientes secos: farinha açúcar, sal, fermento em pó e bicarbonato de sódio e misture tudo.

Adicione a gema de ovo e a água e misture tudo.

Adicione a manteiga derretida e óleo de canola e misture tudo.

Utilizando uma tigela pequena, bata a clara de ovo até que fique cremosa.

Adicione à massa e misture tudo.

Adicione a massa na máquina de waffle e a cozinhe pelo tempo pré-configurado no equipamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24235-waffle-belga.html>