

WAFFLES CROCANTE

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de chá de leite

2 ovos

2 colheres de manteiga derretida

1 colher de café de baunilha

1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

6 colheres de sopa de açúcar cristal

2 colheres de sobremesa de fermento em pó

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Separe as claras, bata em neve e reserve.

Peneire a farinha, amido e açúcar e misture.

Misture os ingredientes molhados, leite, gemas, baunilha e a manteiga derretida (uso com ou sem sal, mas se eu uso com sal não coloco a pitadinha de sal).

Junte os secos e molhados, de forma a ficar uma massa homogênea, pode ser com colher, não é necessário batedeira.

Dissolva o fermento em 1/2 xícara de leite e coloque na massa.

Acrescente as claras em neve.

Pronto.

Agora é só assar.

A massa pode ser guardada em geladeira por 3 dias e ser usada aos poucos.

Se for assar em chapa elétrica, deixe a máquina de waffles esquentar uns 3 minutos antes de colocar a massa.

Coloque a massa com cuidado para não vazar, uma vez que ela cresce quando assa, deixe uns 4 minutos em potência alta, só depois abra a máquina, para não afundar.

Agora é só colocar geleia, creme de chocolate, requeijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28162-waffles-crocante.html>