

WAFFLES BELGAS

INGREDIENTES

100 g de manteiga

175 ml de leite morno

42 g de fermento germe

1 vagem de baunilha

1 colher de chá rasa de sal

50 g de açúcar

2 ovos

400 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e misture o leite e o fermento.

Mexa, até o fermento dissolver.

Corte a vagem de baunilha no meio e raspe as sementes e despeje na mistura.

Misture o resto dos ingredientes.

Asse na sua máquina de waffles, até ficar com a cor dourada.

Fica uma delicia com doce de leite, nutella, geleia de frutas entre outros.

Por fim, bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28661-waffles-belgas.html>