

WAFFLE CROCANTE/ CRISPY WAFFLE

INGREDIENTES

- 1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo
- 1/4 xícara de fubá pré cozido
- 1/4 de colher de chá de fermento biológico granulado
- 1 colher de chá de açúcar
- 1/4 de xícara de manteiga de leite derretida
- 2 xícaras de leite
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de chá de água de flor de laranjeira
- 2 ovos
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha com o fouet a farinha de trigo, o fubá pré-cozido, o açúcar e o fermento.

Adicione o leite e a manteiga derretida e misture bem.

Adicione a essência de baunilha e a água de flor de laranjeira.

Misture bem e deixe descansar por 4 horas.

Preaqueça a máquina de waffle e unte com manteiga.

Adicione os ovos e uma pitada de sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30319-waffle-crocante-crispy-waffle.html>