

WAFFLES SALGADO

INGREDIENTES

3 ovos (grandes)
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 e 1/2 xícaras de amido de milho
1 colher (chá) de açúcar
1 colher de (sobremesa) de sal
1 colher de fermento
1 xícara (chá) de óleo
1 e 1/2 xícaras de leite
patê de sua preferência

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira as clara de ovos e bata em neve, reserve.
Em outra tigela coloque a farinha de trigo, o amido de milho, o açúcar, o sal e o fermento.
Misture as farinhas e acrescente as 3 gemas, mexa até ficar uma massa fofa.
Ao ficar com uma massa consistente e fofa acrescente as claras em neve e misture rapidamente.
Coloque a massa no grill e deixe tostar até o ponto desejado.
Sirva com o patê da sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31014-waffles-salgado.html>