

WAFFLE FAMÍLIA

INGREDIENTES

300 ml de leite (1 e 1/4 xícara de chá)

2 ovos

225 g de farinha de trigo (1 e 1/2 xícara de chá)

1 pitada de sal

100 g de manteiga derretida (1/2 xícara de chá)

2 colheres (sopa) de fermento em pó (30 g)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela e com um batedor de arame misture 300 ml de leite e 2 ovos.

Acrescente 225 g de farinha de trigo, 1 pitada de sal e misture bem até obter uma massa lisa. Depois adicione 100 g de manteiga derretida e 2 colheres (sopa) de fermento em pó. Deixe a massa descansar por 30 minutos. Reserve.

Coloque em fogo baixo uma frigideira antiaderente untada com margarina, preferencialmente com ondas, despeje a massa até a metade da frigideira, tampe e deixe o waffle assar até firmar embaixo e formarem bolhas na superfície (10 minutos).

Transfira o waffle para um prato, unte levemente a frigideira novamente e volte o waffle virado do outro lado para terminar de dourar. Não tampe e deixe 3 minutos. Repita a operação com o restante da massa.

Coloque um waffle no prato de servir, recheie com ovo mexido e bacon e cubra com o outro waffle.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39200-waffle-familia.html>