WAFFLE CLÁSSICO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colher (sopa) de açúcar

2 colheres (chá) de fermento em pó

1/2 colher (chá) de sal

2 colheres amido de milho

3 ovos batidos

4 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida

1 e 3/4 de xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Peneire em um recipiente a farinha de trigo, o açúcar, o amido, o fermento e o sal. Reserve.

Em outro recipiente misture os ovos batidos com o leite, a manteiga derretida e a essência de baunilha.

Despeje sobre a mistura de farinha e rapidamente incorpore os ingredientes.

Aqueça o aparelho para Waffles. Coloque uma concha rasa de massa e espalhe até cobrir o molde do aparelho, feche a tampa e deixe assar até a massa ficar bem dourada.

Retire com espátulas de silicone. Sirva com mel, frutas ou geleia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41627-waffle-classico.html