

# MASSA DE WAFFLES

## INGREDIENTES

- 1 copo de requeijão (212 g) farinha de trigo
- 1 tablete de margarina em temperatura ambiente
- 1 ovo
- sal a gosto
- 200 ml de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico

## MODO DE PREPARO

Separe a gema da clara e reserve a clara.

Em uma batedeira, misture a margarina, a farinha, o leite, a gema do ovo e o sal até a massa ficar homogênea, como a textura de massa de bolo. se preferir e tiver necessidade acrescente mais farinha de trigo.

Bata a clara até alcançar o ponto de neve e em seguida acrescente uma colher de fermento em pó e misture. junte ao resto da massa misture mais um pouco.

Deixe descansar por aproximadamente 20 minutos.

Asse em forma de waffle, tipo chapa de fogão ou grill de waffle elétrico com uma colher de sobremesa de margarina para não grudar a massa.

Sirva com sorvete, nutella, geleia, entre outros.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43598-massa-de-waffles.html>