

WAFFLE DE FLOCOS DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 copo (de 250ml) de farinha de trigo
- 1 copo de farelo de milho
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 2 colheres de chá de amido de milho
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 colher de chá de açúcar
- 2 copos (de 250 ml) de leite
- 2 gemas
- 2 claras

MODO DE PREPARO

Inicie derretendo a manteiga e separando os ingredientes secos em uma tigela.

Bata as claras em neve e reserve.

Em um liquidificador bata as gemas e a manteiga derretida.

Em seguida acrescente o leite.

Acrescente aos poucos os ingredientes secos misturados;

Bata essa masa com as claras em neve.

Aqueça a máquina de waffle e quando estiver quente coloque uma concha grande da massa na máquina e espere assar.

Fica uma delícia com geleia e com requeijão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44073-waffle-de-flocos-de-milho.html>