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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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