

# WAFFLE COM GOIABADA

## INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 3 ovos
- 1 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 colheres (sopa) rasa de açúcar
- Goiabada a gosto

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador por 3 minutos os ovos, leite, açúcar, sal e manteiga derretida.

Acrescentar a farinha, a maisena e o fermento bater por mais 2 minutos. Corte a goiabada em cubinhos pequenos e acrescente na massa só mechendo.

Despeje a massa em um recipiente e, com o auxílio de uma concha despeje na placa de uma máquina para waffle, atentar para em cada concha colocar alguns pedacinhos da goiabada, pois ela desce para o fundo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44558-waffle-com-goiabada.html>