






PREMEZCLA PARA PREPARAR WAFFLES





Para que puedas prepararlos en casa tú mismo, y en el momento que quieras ¡Crocantes por fuera, tiernos y aireados por dentro! Ideal para acompañar con frutas, helado, chocolate, miel o para comer salados con verduras, quesos, o con lo que más te guste. Deja volar tu imaginación para seleccionar unos ricos acompañamientos que realcen el sabor del waffle.

INGREDIENTES

-  3 huevos separados
-  5 cucharadas de aceite
-  ½ Taza de leche

Recuerda que los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

PREPARACIÓN

-  En un pozuelo verter la mitad de la premezcla para preparar WAFFLES (1 ¼ de taza).
-  En otro pozuelo incorporar las yemas, el aceite y la leche con un alambre para batir; agregar los ingredientes líquidos a los secos y mezclarlos suavemente.
-  Aparte batir las claras a punto de nieve e incorporar a la mezcla anterior con movimientos envolventes.
-  Prepare la wafflera a temperatura alta 190° C y coloque un poco de mantequilla, margarina o aceite para evitar que la mezcla se pegue. Vierta un poco de la mezcla en la wafflera o plancha. Dore los waffles hasta que estén crocantes.

LA FELICIDAD
HECHA
EN CASA