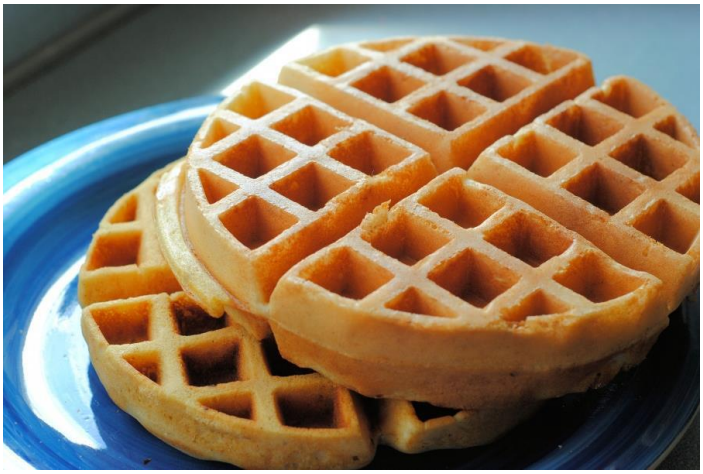
Waffles

Diane Gonçalves



INGREDIENTES:

02 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo
02 pitadas de sal
02 colheres (sopa) de açúcar
01 colher (sopa) de essência de avelã, baunilha ou de sua preferência
01 xícara (chá) de amido de milho
01 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de leite
01 colher (chá) de fermento em pó Royal



MODO DE PREPARO:

Numa tigela, adicione todos os ingredientes e mexa bem com o fuê até obter uma massa lisa e homogênea. Junte o fermento em pó e mexa novamente.
Despeje porções da massa na máquina de waffle e deixe assar até dourar.
Fica uma massa crocante por fora e macia por dentro.
Ideal para comer com mel, Nutella, geléia, manteiga, frutas ou o que sua imaginação mandar.

- ➔ **Essa massa serve 2 pessoas**, caso necessário dobre ou triplique a receita de acordo com a quantidade de pessoas que irão consumir.

Fica uma delícia!!!