

RECEITAS NATALINAS

Festa dos Waffles Sem Glúten



Festa dos Waffles Sem Glúten
By Luciene Marques
Sem Glúten e Sem Lactose

1- Waffle Chocotone

Pré-aqueça sua máquina de waffles na temperatura máxima

Em uma bacia adicione:

15 g de farinha de aveia integral
15 g de sementes de chia
20 g de nozes trituradas (farinha)
15 g de açúcar de coco (ou o da sua preferência)
1 pitada de sal
Misture tudo e adicione:

1 ovo batido
5 ml de azeite
30 ml de leite de amêndoas (ou outro da sua preferência)
¼ cc de essência de panetone
Misture tudo e acrescente:

50 g de gotas de chocolate sem lactose e glúten
15 g de uvas passas picadas
Misture e leve para a máquina

Adicione na máquina de waffles untada e aquecida
aproximadamente ½ xícara da massa em cada lado. É importante que não fique muito grosso.
Deixe assar por 10 minutos, vire o lado e deixe mais 5 minutos.
Retire e pode servir.
Rende 3 porções

2 e 3 - Waffle pão de queijo

Em uma bacia adicione:
1 ovo batido
30 g de polvilho doce
20 g de polvilho azedo
½ cc de sal (de acordo com o sal do seu queijo)
60 ml de água

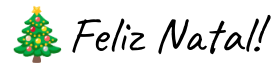
40 g de queijo ralado (fiz uma massa com queijo vegano e outra com queijo tradicional)

Misture tudo e leve para a máquina de waffles (pré-aquecida e untada)

Proceda como na primeira receita.

Cada massa rende 3 porções.

Na massa que usei queijo tradicional, acrescentei 1 cs de sementes de cânhamo. Você pode acrescentar orégano ou outra erva caso deseje. (opcional)



4 - Waffle Básico 1 Che GlutenFree

Em uma bacia adicione:

30 g de mix de farinhas básico 1 Chef GlutenFree

10 g de farelo de aveia

½ cc de sal

1 cs de sementes de gergelim/sésamo

Misture tudo e adicione:

1 ovo batido

5 ml de azeite

60 ml de leite de amêndoas (ou outro da sua preferência)

Misture tudo e leve para a máquina de waffles

Proceda da mesma forma que as receitas anteriores.

Rende 3 porções.

Mlx de Farinhas Básico 1 Chef GlutenFree

500g de mix

250 g de farinha de arroz

88 g de amido de milho

87 g de fécula de batata

75 g de polvilho doce

2/4 cc de goma xantana (2g)

Misture tudo muito bem e utilize a quantidade solicitada na receita.