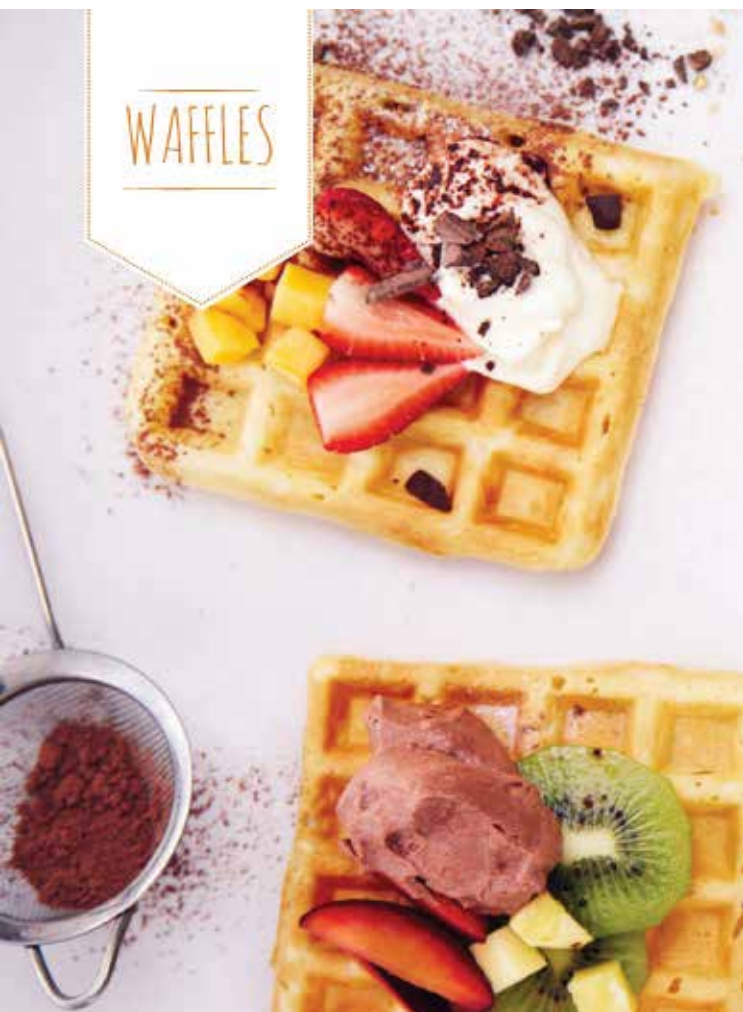


Waffles (crema, dulce de leche, chocolate, frutas, mermelada)

Cañuelas



Ingredientes

- 1 1/2 Taza de Harina Leudante Cañuelas
- 1/2 Taza de almidón de maíz
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 1 taza de leche
- 2 yemas
- 2 claras
- 4 cucharadas de manteca fundida

Frutas de estación

Dulce de leche

Salsa de chocolate

Mermeladas

Preparación

En un bowl agregá la harina, el almidón y la sal. Mezclá los secos.

En el centro agregá las yemas, la leche, la manteca fundida y la vainilla.

Mezclá hasta integrar, agregá las claras batidas a nieve agregalas a la preparación en forma envolvente.

Si tenés una wafflera, mejor, sino podés hacerlos en una sartén pequeña, como si fueran pancakes.

Comelos con frutas de estación, crema, dulce de leche y salsa de chocolate.

12 unidades

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos



Tip: Si preferís hacerlos salados, no le agregues la vainilla y combinalos con queso, jamón, tomate o lo que más te guste.

Cañuelas