

- Waffles de colores -



INGREDIENTES

2 TAZAS DE HARINA

4 CDAS. DE POLVO PARA HORNEAR

¼ DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

2 HUEVOS

½ TAZA DE ACEITE VEGETAL

2 TAZAS DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

COLORANTES AL GUSTO

TOPPINGS AL GUSTO

SPRAY ANTIADHERENTE DE COCINA.

PROCEDIMIENTO

1. SEPARA LAS PIEZAS DE HUEVO Y BATE LAS CLARAS EN UN BOWL. RESERVA.
2. EN OTRO TAZÓN MEZCLA LAS YEMAS DE HUEVO JUNTO CON LA LECHE, EL ACEITE Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA. RESERVA.
3. EN UN TERCER BOWL REVUELVE LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.
4. INCORPORA LA MEZCLA DE LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS AL BOWL CON LOS INGREDIENTES SECOS Y CUANDO SE FORME UNA MASA HOMOGÉNEA AGREGA TAMBIÉN LAS CLARAS BATIDAS E INCORPÓRALO TODO.
5. SEPARA LA MEZCLA EN CUANTOS BOWLS DESEES Y AGREGA A CADA UNO UN COLORANTE DIFERENTE.
6. PRECALIENTA TU WAFFLERA A TEMPERATURA MEDIA.
- 7.

ENGRASA LA WAFFLERA CON SPRAY ANTIADHERENTE DE COCINA.

8.

PON UNA DE LAS MEZCLAS DE COLORES EN LA WAFFLERA Y COCINA DURANTE 5-10 MINUTOS.
REPITE CON LOS DEMÁS COLORES.

9.

ESPOLVOREA LOS WAFFLES CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y AÑADE TU TOPPING FAVORITO.