- Waffles de colores -



INGREDIENTES

2 TAZAS DE HARINA

4 CDAS. DE POLVO PARA HORNEAR

1/4 DE TAZA DE AZUCAR GLASS POSTRELICIOSO

2 HUEVOS

1/2 TAZA DE ACEITE VEGETAL

2 TAZAS DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

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.
- 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.
- 1.

ENGRASA LA WAFFLERA CON SPRAY ANTIADHERENTE DE COCINA.

- 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.