

- Churro waffle -



INGREDIENTES

Para el waffle:

- 1 CUCHARADA DE SAL
- 4 CUCHARADAS DE POLVO PARA HORNEAR
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- 2 HUEVOS
- 2 TAZAS DE HARINA
- 1 1/2 TAZA DE LECHE TIBIA
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1/3 DE TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA
- 1 CUCHARADA DE CANELA EN POLVO

Para el topping:

- 1 TAZA DE AZÚCAR
- 1/3 DE TAZA DE CANELA EN POLVO

□ 1/3 DE TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA

PROCEDIMIENTO

Para el caramelo:

1. MEZCLA EN UN BOWL LOS INGREDIENTES SECOS (HARINA, SAL, POLVO PARA HORNEAR Y AZÚCAR) HASTA FORMAR UNA MASA HOMOGÉNEA.
2. PRECALIENTA LA WAFFLERA MIENTRAS QUE EN OTRO BOWL MEZCLA LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS (HUEVOS, LECHE, MANTEQUILLA Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA).
3. VIERTES LA MEZCLA LÍQUIDA CON LA DE INGREDIENTES SECOS, AÑADE CANELA Y REVUELVE.
4. UNTA LA WAFFLERA CON MANTEQUILLA O ACEITE.
5. VIERTES LA MEZCLA EN LA WAFFLERA Y COCINA HASTA QUE LOS WAFFLES ESTÉN DORADITOS Y CRUJIENTES.
6. AL TERMINAR, UNTA MANTEQUILLA DERRETIDA EN CADA WAFFLE Y ESCÁRCHALOS CON TU MEZCLA DE TOPPING.