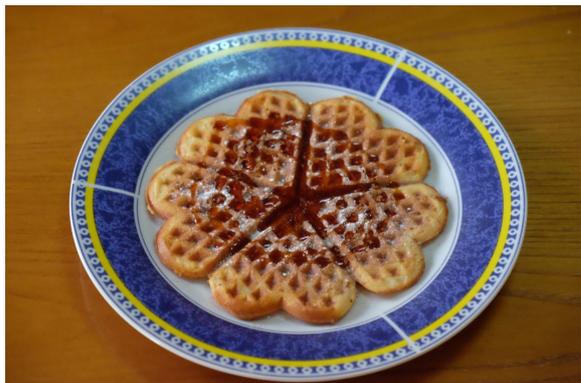


WAFFLES



INGREDIENTES

- 2 OVOS S
- 1/2 CASCA LIMÃO
- 250 G LEITE
- 75 G MANTEIGA
- 20 G AÇUCAR
- 1/2 C. CHÁ SAL
- 180 G FARINHA
- 2 C. CHÁ FERMENTO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o acessório batedor, as claras e bata 2 min / vel 6. Reservar
2. Com o copo limpo e seco, com a lâmina picadora, coloque a casca de limão e rale 15 seg / vel 11
3. Volte a colocar o acessório batedor, junte as gemas, o leite, a manteiga, o açúcar, o sal e programe 4 min / 70°C / vel 6
4. Adicione a farinha e o fermento em pó e programe 1 min / vel 6
5. Junte as claras em castelo e envolva 1 min / vel 7
6. Com esta massa faça as waffles numa máquina própria
7. Acompanhe com natas ou gelado de baunilha