



WAFFLES DE VAINILLA

☆ Nivel de Dificultad: ★☆☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 23 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 1 ½ taza de leche (de tu preferencia)
- 1 ¾ tazas de harina de trigo
- 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
- ½ taza de mantequilla derretida
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de azúcar

ELABORACIÓN:



- Precalienta la máquina para hacer waffles.
- En un bowl mezcla la harina, el polvo para hornear, el azúcar y la sal.
- Una vez mezclados los ingredientes secos, agrega la vainilla, la mantequilla y la leche poco a poco.
- Revisa que la masa quede sin grumos.
- Toma el Aceite Maravilla y engrasa la máquina para hacer waffles con el aceite, esto ayudará a que la masa no se pegue al teflón.
- Una vez engrasado, agrega un poco de la masa de waffles y espera a que estén bien cocidos (que queden con un color dorado).
- Sirve en un plato y puedes colocar un poco de mantequilla y miel para darle más sabor o las frutas favoritas de mamá.
- ¡Es hora de consentirse con un delicioso desayuno!

