

# Waffles con chips de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Bicarbonato De Sodio:** 1/2 cdita.

**Aceite suave de oliva:** 80 Ml.

**Polvo de hornear:** 1/2 cdita.

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina:** 260 g

**Sal:** 1/2 cdita.

**Azúcar moreno:** 3 cdas.

**Chips de Chocolate:** Cantidad necesaria

**Leche:** 325 Ml.

## Para acompañar:

**Azúcar moreno:**

**Banana:**

**Manteca:**

**Sirope de fresa:**

**Frambuesas:**

**Chocolate fundido:**

**Nata/crema montada:**

**Sirope de Arce:**

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Calentamos la wafflera.
- Luego, en un bol grande, mezclamos bien la *harina* con el azúcar, el polvo de hornear, la sal y el bicarbonato.
- Por otro lado, batimos los huevos con la leche y el aceite
- Incorporamos esta mezcla de a poco al bol de la *harina* e integramos todo muy bien
- Agregamos dos puñados colmados de chips de **chocolate**.
- Rociamos la wafflera con un poco de spray antiadherente o *manteca*.
- Volcamos una buena cucharada de masa y cocinamos
- Dejamos enfriar.

## Para acompa&ntilde

- Ar los waffles, caramelizamos unas bananas o plátanos

## Para ello

### colocamos manteca en una sart&eacute

- N y un poco de azúcar moreno
- Dejamos que se funda.
- Una vez fundido, añadimos la *banana* en rodajas y mezclamos.
- Servimos los waffles acompañados con la *banana* caramelizada, *chocolate* y *crema*
- Otra combinación que podemos hacer es con frambuesas, sirope de *fresa* y *crema*.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/waffles-con-chips-de-chocolate>