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 acompañar los waffles, caramelizamos unas bananas o plátanos

Para ello

colocamos manteca en una sartén 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