Waffles con Dulce de Leche, Crema de Leche y Pasta de Avellanas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Crema chantilly: c/n
Bananas: 2 Unidades
Frutillas: 200 Gramos

Masa

Agua tibia: 320 c.c.
Almidón de Maíz: 90 Gramos
Azucar: 1 cda
Cacao Amargo: c/n
Crema de leche: 300 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 230 Gramos
Mantequilla: 50 Gramos
Sal: 1 cdita

Salsa

Crema de leche: 100 Gramos
Dulce de leche: 250 Gramos
Pasta de avellanas: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Tamizar *harina*, almidón, sal en un bol y unir de a poco el agua, azúcar, huevos y *mantequilla* .
- Trabajar con mixer para unir los ingredientes

- Cubrir la masa con film y dejar reposar a temperatura ambiente por 30 minutos.
- Batir la **crema** a medio punto e incorporar.
- Calentar la *plancha* de waffles, engrasar ligeramente con *mantequilla* y poner la masa en la misma
- Cubrir y cocinar hasta que estén dorados de ambos lados

Salsa

- Calentar todos los ingredientes juntos y darle más fluidez con agua para lograr la consistencia deseada.
- **Armado**
- Servir los waffles con la salsa y acompañar con bananas en rodajas, frutillas fileteadas y *crema* chantilly.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/waffles-con-dulce-de-leche-crema-de-leche-y-crema-de-avellanas