

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



Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

### Acompañamiento

**Crema chantilly:** c/n  
**Frutillas:** 200 Gramos

**Bananas:** 2 Unidades

### Masa

**Agua tibia:** 320 c.c.  
**Almidón de Maíz:** 90 Gramos  
**Cacao Amargo:** c/n  
**Huevos:** 2 Unidades  
**Mantequilla:** 50 Gramos

**Azucar:** 1 cda  
**Crema de leche:** 300 Gramos  
**Harina 0000:** 230 Gramos  
**Sal:** 1 cdita

### Salsa

**Crema de leche:** 100 Gramos  
**Pasta de avellanas:** 50 Gramos

**Dulce de leche:** 250 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>