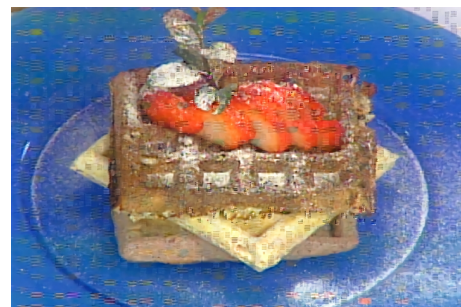


Waffles de sabores

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: 1/4 cdita.

Polvo de hornear: 1 cdita.

Yogurt Natural: 1 Tazas

Claros de huevo: 5 Unidades

Agua mineral con gas: 1/2 Taza

Huevo: 1 Unidad

Harina integral: 4 Taza

Azucar impalpable: 3 cdas.

Manteca derretida: 1/4 Taza

Leche descremada: 1 Taza

Chocolate

Chocolate blanco: 100 grs.

Plátanos

Manteca: 1 cda.

Platanos: 2 Unidades

Azucar: 1 cda.

Canela: 1/2 cdita.

Varios

Frutillas: Cantidad necesaria

Menta: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Canela en rama: 1 Unidad

Canela En Polvo: Cantidad necesaria

Zarzamora

Cardamomo: 1/2 cdita.

Manteca: 1 cda.

Zarzamoras: 3 cdas.

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una batidora coloque, la *harina* integral, el yogurt, el polvo para hornear, sal, el azúcar impalpable, la *manteca* derretida, agua mineral con gas, el *huevo* y la leche.
- Bata hasta homogeneizar.
- Bata las claras de *huevo* a punto nieve y agregue a la preparación anterior con movimientos envolventes.
- Divida la preparación en tres partes iguales.

Plátanos

- Pele y corte los plátanos o bananas en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca*, azúcar y canela, saltee los plátanos o bananas.
- Incorpore los plátanos o bananas a una de las masas para waffles en forma envolvente.
- En la wafflera enmantecada coloque porciones de la mezcla y cocine.
- Retire y reserve.

Zarzamora

- En una sartén con *manteca*, azúcar, y *cardamomo*, saltee la zarzamora
- Incorpore a la masa para waffles en forma envolvente.
- En la wafflera enmantecada coloque porciones de la mezcla y cocine.
- Retire y reserve.

Chocolate

- Pique el *chocolate* blanco y mezcle con la masa de waffles.
- En la wafflera enmantecada coloque porciones de la mezcla y cocine.
- Retire y reserve.

Presentación

- Corte las frutillas en láminas.
- En un plato coloque los waffles, decore con frutillas, frambuesas, *menta* fresca y canela en rama.
- Espolvoree con azúcar impalpable y canela.

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