Waffles integrales



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Harina integral: 260 Gramos
Azucar rubia: 2 Cucharada
Leche: 420 Gramos
Canela: 1 Cucharadita
Sal fina: A gusto
Bananas: 1 Unidad
Huevo: 2 Unidades
Manteca noisette: 85 Gramos
Escencia de vainilla: 1 Cucharadita
Polvo de hornear: 1 Cucharadita
Miel: Cantidad necesaria
Nueces: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl huevos, azúcar rubio, *manteca* noisette, esencia de vainilla, canela, la mitad de la leche, *harina* integral, sal, polvo de hornear y unir hasta integrar.
- Añadir el resto de la leche y mezclar hasta eliminar los grumos y tener una mezcla lisa.
- Llevar a reposar por 60 minutos.
- Cocinar en waflera caliente pincelada con *manteca* hasta cocinar y *dorar* suavemente.
- Servir con miel por encima, rodajas de *banana* y un poco de nueces rotas a mano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/waffles-integrales