Waffles por Yvette y Denise Hakim



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite: 180 c.c.
Bicarbonato: 1 cdta
Chocolates pequeños: c/n
Huevos: 2 Unidades
Harina: 200 Gramos
Marshmellow: 12 Unidades
Sal: 1/2 cdta
Azucar: 2 Cucharadas
Canela: 1/2 cdta
Confites: c/n
Fecula De Maiz: 40 Gramos
Leche: 320 c.c.
Polvo de hornear: 1/2 cdta
Vainilla: 1 cdta

Salsa de caramelo

Agua: 30 c.c.
Crema de leche: 120 Gramos
Manteca: 95 Gramos
Azucar: 225 grs
JARABE DE MAIZ: 20 c.c.

Preparación de la Receta

Waffles

- Batir las claras a punto nieve con azúcar y esencia de vainilla y reservar.
- En un bowl mezclar leche, aceite y yemas.
- Agregar *harina*, canela, fécula de maíz, sal, polvo de hornear y bicarbonato.
- Por último incorporar con movimientos envolventes las claras a nieve.
- Hacer waffles en la waffletera enmanteada.
- A la mitad de los waffles agregarle marshmellow y hornear hasta que estén muy suaves y calientes.
- Añadir las barras de *chocolate* sobre los marshmeellow y tapar con los waffles restantes como si fueran sándwiches.
- Terminar con salsa de caramelos y confites de colores

Salsa de Caramelo

- A fuego medio cocinar azúcar, agua y jarabe de maíz.
- Cocinar hasta tener un caramelo dorado.
- Bajar fuego y agregar *manteca*, una vez derretida agregar *crema* de leche
- Mezclar y agregar esencia de vainilla.
- Reservar y dejar enfriar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/waffles-por-yvette-y-denise-hakim