

## TÍTULO DE LA RECETA: WAFFLES

**Autor de la receta:** Gabriel Fernández Iglesias



Nivel de dificultad: FÁCIL

Tiempo de realización aproximado: 20 minutos

En esta receta es imprescindible un recipiente para medir preferiblemente una taza o vaso y una gofrera o sartén.

Ingredientes: una taza de harina bien llena, una taza de leche,  $\frac{1}{3}$  de taza de aceite vegetal, 1 huevo, un poco de sal, esencia de vainilla, 2 cucharadas de azúcar y levadura.

Pasos de la receta:

- Paso 1: Mezclar todos los ingredientes .

C.R.A. VILLAQUILAMBRE

- Paso 2: Calentar sartén/gofrera y untar de aceite.
- Paso 3: Meter un poco de masa en sartén/gofrera.
- Paso 4: Esperar hasta que estén dorados.
- Paso 5: Sacar los waffles decorar y a comer.

**Nota:** Si los waffles se pegan o se parten mas de tres veces echar más harina.

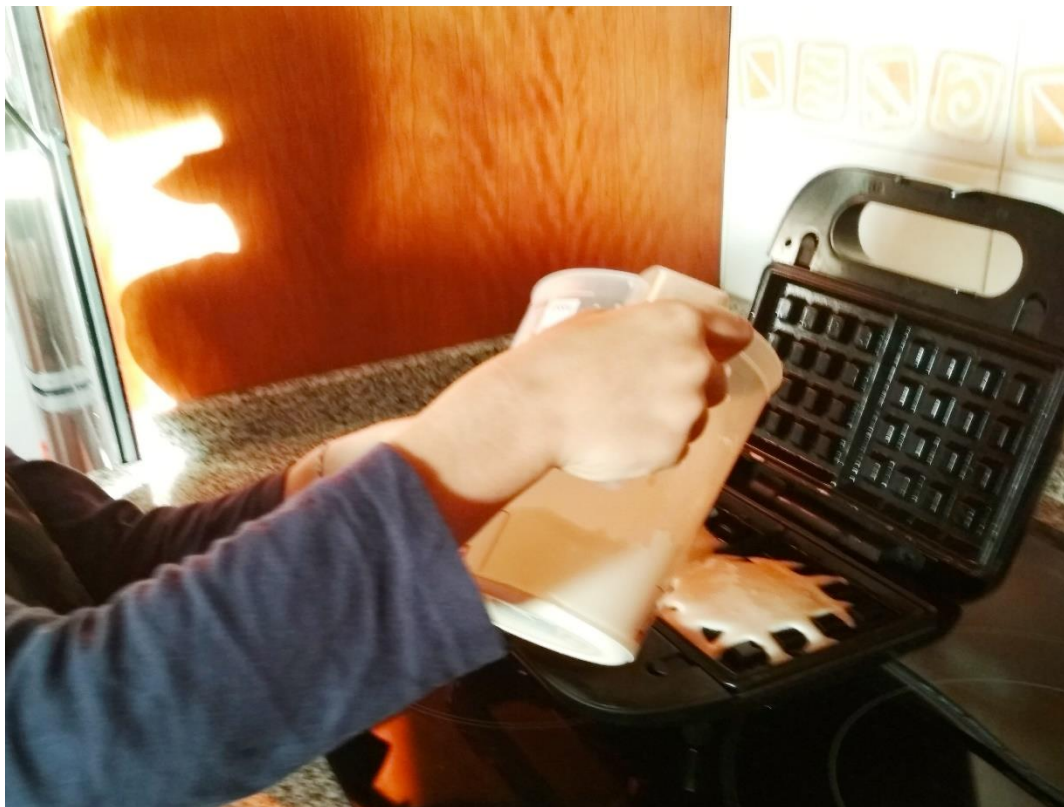
Se pueden decorar con chocolate, nata, la fruta que queráis o simplemente solos están deliciosos....



C.R.A. VILLAQUILAMBRE



C.R.A. VILLAQUILAMBRE



C.R.A. VILLAQUILAMBRE

