



Waffles



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
6 pessoas

Ingredientes



30ml de Azeite Gallo
Virgem Extra Aveludado

- 120g de farinha com fermento
- 2 colheres de sopa de açúcar fino ou em pó
- 2 ovos
- 1,5dl de leite

Modo de preparação

1

Misturar a farinha com o açúcar numa taça e abrir uma cova ao centro. À parte desfazer os ovos e mistura-los com o leite e o Azeite Gallo Virgem Extra Aveludado.

2

Deitar esta mistura no meio da farinha e mexer com uma vara de arames até ligar todos os elementos e obter uma mistura lisa e homogénea.

3

Aquecer a máquina de waffles e seguir as instruções da mesma.

4

Servir ainda quentes acompanhadas com fruta fresca.

Produtos utilizados



Aveludado
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Brownie de Chocolate

 Doces e Sobremesas  Demorado  Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Tarte de limão

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide