Gaufres

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
	15min	Fácil	Econômico	Select	2 pessoas

Ingredientes

- 30g d'huile d'olive Gallo Vierge Extra Reserva
- 120g de farine à levure incorporée
- 2 cuillère à soupe de sucre fin ou en poudre
- 2 oeufs
- 1,5dl de lait

Modo de preparação

1. Mélanger la farine et le sucre dans une coupe et faire un trou au milieu.
2. A part, mélanger les oeufs avec le lait et l'huile d'olive Gallo Réserve.
3. Verser ce mélange au centre de la farine et mélanger avec un fouet jusqu'à lier tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse et homogène.
4. Allumer la machine à gaufres et suivre les instruction du fabricant.
5. Servir lorsque les gaufres sont encore chaudes, accompagnées de fruits frais.

Produtos utilizados

Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide