

Receitas **TRISTAR**

Divirta-se Cozinhando

WAFFLES



INGREDIENTES

- 175g de farinha de trigo (1 1/2 xícara de chá)
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 ovos separados
- 225 ml de leite
- 85g de manteiga derretida

PREPARAÇÃO

1. Num recipiente misture a farinha, o sal, o fermento e o açúcar.
2. À parte, bata as gemas, o leite e a manteiga, junte aos ingredientes secos e misture bem.
3. Bata as claras em castelo e coloque-as delicadamente na massa, que deve ficar lisa e espessa.
4. Verta a massa na forma de Waffles Tristar e espalhe com uma colher.
5. Feche a forma e cozinhe por 2 minutos.
6. Abra a forma com cuidado e solte o waffle com um utensílio de plástico.

SUGESTÕES TRISTAR - DOCES

- Sirva com sabores variados, como geleias, mel, frutas, leite condensado e até mesmo manteiga.

SUGESTÃO TRISTAR - SALGADOS

- Para o waffle salgado, substitua o açúcar por queijo parmesão ralado e sirva com queijo cheddar ou requeijão cremoso.