

Waffles de manteiga



Ingredientes

- 250 g de manteiga frescas Pur Natur
- 310 g de farinha
- 1 colher de café de fermento em pó
- 1 colher de sopa de pó de pudim (baunilha)
- 4 ovos
- 100 g de açúcar cristalino fino
- 100 g de açúcar mascavado escuro

Modo de preparação

Misture todos os ingredientes secos numa batedeira com o gancho. Adicione os ovos um a um. Entretanto, derreta a manteiga e junte-a à massa a fio. Misture até obter uma massa homogénea. Cubra com película plástica e leve ao frigorífico para ficar mais firme. Aqueça a máquina de waffles e, com uma colher de sopa, coloque uma porção de massa. Coza durante alguns minutos até as waffles ficarem douradas.