

Rinde: 4 • Porción: 1 waffle

13
minutos

PREPARACIÓN: 10 minutos
COCCIÓN: 3 minutos

WAFFLES de moras

1 taza de harina para todo uso
1 cda. de polvo de hornear
½ cda. de sal
¼ de taza de azúcar granulado
1 huevo grande
¾ de taza de leche entera
1 cda. de vinagre blanco
2 cdtas. de aceite vegetal o mantequilla derretida
¼ de taza de moras

1. En un tazón mediano, combina bien la harina, polvo para hornear, sal y azúcar.
2. Por separado, mezcla los huevos, vinagre y el aceite en el Batidor Todo-En-Uno.
3. Vierte los ingredientes líquidos en los secos para combinarlos. Déjalo reposar unos minutos, añade las moras.
4. Divide la mezcla en las cavidades del Molde de Silicona para Waffles y ponlo en el microondas por 2 minutos y 30 segundos. Déjalo enfriar unos 2-3 minutos antes de desmoldar.

Información nutricional (por porción):
Calorías: 280 Grasa total: 10g Grasa saturada: 2.5g Colesterol: 50mg Sodio: 470mg
Carbohidratos: 40g Fibra: 1g Azúcar: 16g Proteínas: 6g Vitamina A: 4% Calcio: 8% Hierro:
4% Potasio: 2%

fecha,
tu
fiesta

Tupperware®



PARA DEMOSTRAR



Molde de Silicona para Waffles

OPCIONAL



Espátula de Silicona



Cucharas Medidoras



Tazas Medidoras



Tazón Thatsa®



Batidor Todo-en-Uno



Micro Jarras



Juego Freeze-It® PLUS de 2 piezas