



Waffles

LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz **Juana**®
- 2 huevos
- 2 tazas de leche
- ¼ taza de aceite de canola
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de azúcar blanca
- ½ cucharadita de sal

Preparación:

1. En un tazón, mezcle la harina **Juana**® con el bicarbonato, el polvo para hornear, el azúcar y la sal. Reserve.
2. En otro tazón, agregue los huevos, la leche y el aceite. Bata con ayuda de una batidora o un batidor de globo hasta integrar.
3. Incorpore la mezcla de ingredientes secos y continúe batiendo hasta obtener una masa homogénea.
4. Vierta la mezcla en una waflera engrasada y previamente caliente.
5. Cocine siguiendo las instrucciones de la waflera o hasta que estén dorados.
6. Sirva con crema batida y frutos rojos.

Rinde: 8 porciones