

Receita: Waffle com Paçoquita Cremosa

Quem

aí é fã de Waffle? Tem gente que come no café da manhã ou a qualquer hora do dia. Também pudera, né? Uma delícia gostosa e prática assim, fica difícil de resistir, principalmente se ela levar uma camada da nossa Paçoquita Cremosa. Confira a receita abaixo e experimente! Não precisa de forma, dá pra fazer até na frigideira.

Ingredientes

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

1 ovo (separando a gema da clara)

1 colher (sopa) de manteiga derretida

1 colher (chá) de fermento

½ colher (chá) de sal

1 colher (chá) de açúcar

1 pote de Paçoquita Cremosa Tradicional

Modo de preparo

Em um recipiente, junte a farinha, o sal, o açúcar e o fermento. Vale lembrar que é importante passar cada um desses ingredientes por um peneira pra evitar bolinhas. Acrescente a manteiga derretida, a gema e o leite. Mexa delicadamente e acrescente por último a clara em neve. Despeje na frigideira, até cobrir todo o fundo, tampe, deixe dourar levemente, vire com cuidado a massa e deixe dourar mais um pouco. Retire, passe uma camada de Paçoquita Cremosa Tradicional e sirva.