

## ENTRADAS

# WAFFLES BELGAS



### Ingredientes:

- 500 g de harina sin polvos de hornear
- 10 g de levadura seca
- 200 cc de leche
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- Sal
- 200 g de mantequilla

### Preparación

- Poner en un Bowl 500 g de harina sin polvos de hornear +10 g de levadura seca + 200 cc de leche +100 g de azúcar + 2 huevos + 1 pizca de sal ... mezclar todo, es una masa muy densa.
- Agregar 200 g de mantequilla derretida y con ayuda de una cuchara de palo, mezclar todos los ingredientes hasta hacer una masa homogénea.
- Dejar laudar 45 minutos o 1 hora y cocinar en la waflera.
- Puedes cortar la masa en trozos del mismo tamaño y congelar. Para tener la masa guardada y lista para hacer cuando quieras. Puedes poner la masa congelada directo waflera.
- ¡Comer con la carne, pavo o las sobras que tengas!

