

# WAFLES o GOFRES SIN LEVADURA

## INGREDIENTES

2 huevos,  
110 gramos de harina de repostería,  
30 gramos de almidón de maíz,  
120 ml leche,  
20 gramos de mantequilla,  
2 gramos de polvo de hornear,  
50 gramos de azúcar caster,  
1/3 cucharadita de sal

## PROCEDIMIENTO

1. Dejar la mantequilla aparte mientras se pone suave.
2. Batir los huevos por aparte ir vertiendo el azúcar en polvo poco a poco hasta incorporarla
3. Agregar la harina cernida el almidón de maíz y el Royal en la mezcla.
4. Agregar la leche, la mantequilla derretida y la sal.
5. Agita uniformemente con un batidor, agita varias veces para eliminar las burbujas de aire.
6. Caliente la waflera o gofrera a temperaturas media y vierta la mezcla sin rebalsar la rejillas.
8. Cierre el molde, y deje cocinar por unos 2-3 minutos cada uno, depebdiendo de su waflera o hasta que se pongan dorados.
10. Rocielos con azúcar en polvo y con el toppinhg de su preferencia

