



Waffles



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes



1 ½ colher de sopa de
Azeite Gallo Extra Virgem
Clássico

- 4 Ovos
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino branca à gosto
- 2 colheres de sopa de leite

Modo de preparação

1

Bata os ovos ligeiramente com um garfo.

2

Junte o leite e tempere com sal e pimenta, batendo até ficar homogêneo.

3

Leve uma frigideira antiaderente ao fogo com o Azeite Gallo Extra Virgem.

4

Assim que estiver quente junte os ovos e mexa com uma colher até atingir a consistência desejada.

5

Assim que a massa de ovos estiver cozida, mas ainda com algum líquido na parte superior, desligue o fogão.

6

O próprio calor da massa encarrega-se de secar o restante do líquido.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Brunch  Rápido  Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

 Brunch  Rápido  Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

 Brunch  Demorado  Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

 Brunch  Médio  Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

 Brunch  Médio  Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide