



# Waffles



Categoria  
Brunch



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Seleccionar



Nº de pessoas  
6 pessoas

## Ingredientes



30ml de Azeite Gallo  
Virgem Extra Aveludado

- 120g de farinha com fermento
- 2 colheres de sopa de açúcar fino ou em pó
- 2 ovos
- 1,5dl de leite

## Modo de preparação

1

Misturar a farinha com o açúcar numa taça e abrir uma cova ao centro. À parte desfazer os ovos e mistura-los com o leite e o Azeite Gallo Virgem Extra Aveludado.

2

Deitar esta mistura no meio da farinha e mexer com uma vara de arames até ligar todos os elementos e obter uma mistura lisa e homogénea.

3

Aquecer a máquina de waffles e seguir as instruções da mesma.

4

Servir ainda quentes acompanhadas com fruta fresca.

## Produtos utilizados



Aveludado  
Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Médio 🍴 Fácil

### *Brownie de Chocolate*

---

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Demorado 🍴 Fácil

### *Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico*

---

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Demorado 🍴 Médio

### *Tarte de limão*

---

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Demorado 🍴 Médio

### *Coroa de pavlova com frutos vermelhos*

---

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Médio 🍴 Fácil

### *Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide