



# Gaufres



Categoria



Tempo de preparação

15min



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Select



Nº de pessoas

2 pessoas

## Ingredientes



30g d'huile d'olive Gallo  
Vierge Extra Reserva

- 120g de farine à levure incorporée
- 2 cuillère à soupe de sucre fin ou en poudre
- 2 oeufs
- 1,5dl de lait

## Modo de preparação

1

Mélanger la farine et le sucre dans une coupe et faire un trou au milieu.

2

A part, mélanger les oeufs avec le lait et l'huile d'olive Gallo Réserve.

3

Verser ce mélange au centre de la farine et mélanger avec un fouet jusqu'à lier tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse et homogène.

4

Allumer la machine à gaufres et suivre les instruction du fabricant.

5

Servir lorsque les gaufres sont encore chaudes, accompagnées de fruits frais.

## Produtos utilizados



Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra



*Mais receitas em*

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide