



WAFFLES LA VILLITA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 35 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 1 y 1/2 taza de leche
- 100 gramos de margarina sin sal La Villita
- 2 tazas de harina
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal

MODO DE PREPARACIÓN

Deleita a tu familia con unos deliciosos Waffles estilo La Villita para iniciar el día. Bate un poco los huevos hasta que estén espumosos.

Agrega la leche y la margarina derretida.

Ciñe la harina, la sal y el polvo de hornear. Mezcla los ingredientes secos con los líquidos revolviendo con cuchara hasta obtener una pasta suave.

Calienta el molde para waffles. Pon la masa en el centro y déjala correr hacia los costados procurando no poner demasiada cantidad.

Cierra el molde y cuando se note cocido desmolda el waffle y repite la operación.

Sírvelos con miel, dulce de leche o almíbar.