



Los mejores Waffles del mundo!

San Valentín, Día de la madre, Día del padre

Ingredientes

- 95 gramos (3/4 taza) de harina todo uso
- 31 gramos (1/4 taza) de maicena o Fécula de maíz
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de sal
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de canela en polvo
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de polvo de hornear
- 1 gramo (1/4 cucharadita) de bicarbonato o soda para hornear
- 1 taza de leche unida a 1 cucharada de vinagre blanco destilado (dejar reposar esta mezcla 5 minutos antes de usarla en la receta)
- 6 cucharadas de aceite vegetal
- 1 amarilla de huevo
- 2 claras de huevo
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación

- Precalentar el horno a 100°C y encender la máquina de waffles para que también se precaliente.
- En un bowl mediano, mezclar la harina, la maicena, la sal, la canela, el polvo de hornear y el bicarbonato de hornear. Apartar.
- Luego de que la mezcla de leche y vinagre haya reposado, unirla con el aceite y la amarilla de huevo. Batir ligeramente para que se incorpore todo y apartar.
- En un bowl limpio y seco apto para batidora, batir las claras de huevo casi hasta llegar a punto de nieve (hasta que se vean espumosas y con cuerpo). Añadir el azúcar y continuar batiendo hasta que la mezcla haga picos y se vea brillante y sedosa. Añadir la vainilla y batir hasta que se incorpore.
- Añadir la mezcla de leche y aceite a los ingredientes secos y mezclar a mano justo hasta que se incorporen. Ir agregando las claras batidas poco a poco y mezclar suavemente y con movimientos envolventes hasta haber incorporado todas las claras y tener una mezcla homogénea. Tener cuidado de no batir demasiado para no perder el aire en las claras.
- Colocar la mezcla en la plancha de waffles y dejar cocinar hasta que se vean dorados y al tocarlos se sienta que están crujientes. Al sacarlos de la plancha de waffles, meterlos al horno para que se mantengan calientes y crujientes mientras se hace el resto de la mezcla. Servir inmediatamente

después de que esté listo el último.

- Notas: Mi máquina de waffles usa 1 taza de mezcla por waffle, por lo que de esta mezcla salen 3 como esos redondos y grandes que ven en la foto. La cantidad de waffles que obtengan de esta receta dependerá del tamaño de su plancha.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/295>