



WAFFLE INTEGRAL

Ingredientes

- 2 xícara e 1/2 de Farinha de Trigo Maria Inês Integral
- 1/2 xícara de açúcar demerara
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1/2 colher de chá de sal
- 350 ml de leite
- 3/4 xícara de óleo

Modo de preparo

- 1) Em uma tigela, misture todos os ingredientes secos até incorporar.
- 2) Em um recipiente, misture o leite e o óleo.
- 3) Adicione a mistura líquida nos ingredientes secos e mexa bem até incorporar e a massa ficar homogênea.
- 4) Se você tiver uma máquina de waffle, pincele óleo para não grudar e coloque a massa com o auxílio de uma concha.
- 5) Você também pode fazer em uma frigideira, em formato de panquecas.



Dica de acompanhamento

Geleias, Nutella ou mel com frutas da sua preferência.
Sua criatividade é o limite!

 farinhamariaines.com.br

  [farinhadetrigomariaines](https://www.facebook.com/farinhadetrigomariaines)