



Waffles Belgas con Karo® Mantequilla

Tiempo total: 20 min • Porciones: 4

Encuentra la combinación perfecta con esta sencilla receta de waffles con frutos rojos y miel Karo®.

INGREDIENTES

- 1 Huevo
- ½ Cucharadita de sal
- 1 Cucharadita de polvo para hornear
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- ½ Cucharadita de canela
- 1 Plátano mediano
- ½ Taza de leche de almendras
- 1 Taza de avena molida
- Mantequilla
- Frambuesas y zarzamoras frescas
- Karo® Maple Mantequilla

DESCARGAR



COMPARTIR



MÉTODO DE PREPARACIÓN

1. En un recipiente, con un tenedor, muele el plátano y agrega el huevo, la sal y la canela. Por último, incorpora la esencia de vainilla y mezcla muy muy bien.
2. Tamiza la avena junto con el polvo para hornear y agrega la mezcla del punto uno. Sigue mezclando hasta obtener una consistencia no muy líquida.
3. Calienta la wafflera y con ayuda de una brocha coloca mantequilla.
4. Ahora sí, agrega la mezcla y deja que se cocinen por 3 minutos.
5. Con muchísimo cuidado, retira los waffles y coloca frambuesas y zarzamoras frescas al gusto y agrega Karo® Maple Mantequilla.

Más Recetas

HONEY LATTE HELADO



5
INGREDIENTES

5
MINUTOS

1
PORCIONES



MALTEADA DE VAINILLA



6
INGREDIENTES

12
MINUTOS

2
PORCIONES



PAN FRANCÉS



10
INGREDIENTES

20
MINUTOS

3
PORCIONES



BAGEL CON COTTAGE



5
INGREDIENTES

10
MINUTOS

4
PORCIONES

