

WAFFLES DE YOGURT GRIEGO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ingredientes:

- 1 $\frac{1}{4}$ taza de leche de almendras o cualquier leche que desee
- $\frac{2}{3}$ taza de yogur natural 0% grasa
- 2 huevos grandes
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 tazas de harina de trigo blanca para todo uso
- 1 cucharada + 2 cucharaditas de polvo de hornear
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- Spray para cocinar



Instrucciones:

1. En una licuadora, primero agrega la leche, el yogur, los huevos, la vainilla, la harina, el polvo de hornear y la sal y mezcla hasta que esté bien combinado y suave, aproximadamente de 30 a 60 segundos.

2. Calentar una plancha para waffles y dejar que se caliente.

3. Cuando esté caliente, rocíe con aceite en spray y vierte $\frac{1}{2}$ taza de masa en el centro, cierra y cocina hasta que estén doradas y ligeramente crujientes en los bordes, aproximadamente de 3 a 4 minutos.

Repite con la masa restante o refrigere el resto. Disfrutalos con frutas frescas, miel, jarabe de maple o con lo que te guste mas a ti.

Notas:

*La masa sobrante se puede almacenar en un recipiente hermético en el refrigerador durante aproximadamente una semana.

*Los waffles cocidos se pueden congelar y recalentar en la tostadora, eso hago yo para los días de semana de escuela que todo es tan rápido.