

## WAFFLES SALADITOS CON QUESO CREMA Y TOMATES

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 12 waffles

### Ingredientes:

- 1/2 taza de harina para todo uso
- 1/2 taza de harina integral, **ver nota**
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 ½ cucharadita de azúcar superfina
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 huevo grande, ligeramente batido
- 3/4 taza de leche de preferencia
- 1/4 taza (55 gr.) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada, **ver nota**
- 2/3 taza de queso cheddar rallado

### Instrucciones:

1. En un recipiente grande, agregar las harinas, el polvo para hornear, el azúcar y la sal, mezclar bien.
2. Incorporar el huevo, la leche y la mantequilla, mezclar hasta que esté bien combinado, pero no mezcles demasiado. Incorporar el queso hasta que se integren.
3. Precalentar la wafflera a fuego medio, rocíar/untar ligeramente las superficies de la wafflera con aceite de oliva, agrega unas 2 cucharadas de la masa en el centro de la wafflera y cierra la tapa con cuidado.
4. Cocinar hasta que esté dorado y completamente cocido, aproximadamente de 4 a 5 minutos, según tu wafflera.
5. Retirar el waffle y dejarlo enfriar mientras preparas los waffles restantes. Una vez que hayas preparado todos los waffles, cubrir cada uno con queso crema de hierbas y tomates cherry, sazonar con sal y pimienta al gusto, servir, disfrutar y ser feliz.



**Notas:**

\*La mantequilla la puedes sustituir por ghee, aceite de oliva extra virgen o aceite de coco.

\* Yo utilicé media taza de harina de trigo todo uso y media taza de harina integral, puedes solo harina de trigo o solo harina integral, si solo usas harina integral la mezcla será más espesa, por lo que podrías necesitar un poco más de leche y  $\frac{1}{4}$  cucharadita extra de polvo para hornear.

\*Para los toppings puedes utilizar lo que te apetezca: aguacate, huevo, queso cottage, etc. lo que tu gusto te diga.

\*Puedes preparar la masa con anticipación, solamente guardarla en un recipiente hermético en el refrigerador por hasta tres días, sacarla del refrigerador y dejarla reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 30 minutos antes de usarla.

\*Los waffles cocinados, puedes guárdalos en un recipiente hermético en el refrigerador por hasta tres días. Cuando estés listo para servir, precalentar el horno a 250 F (120 C), colocar los waffles en una bandeja para hornear y hornear durante 6 a 8 minutos o hasta que estén bien calientes.