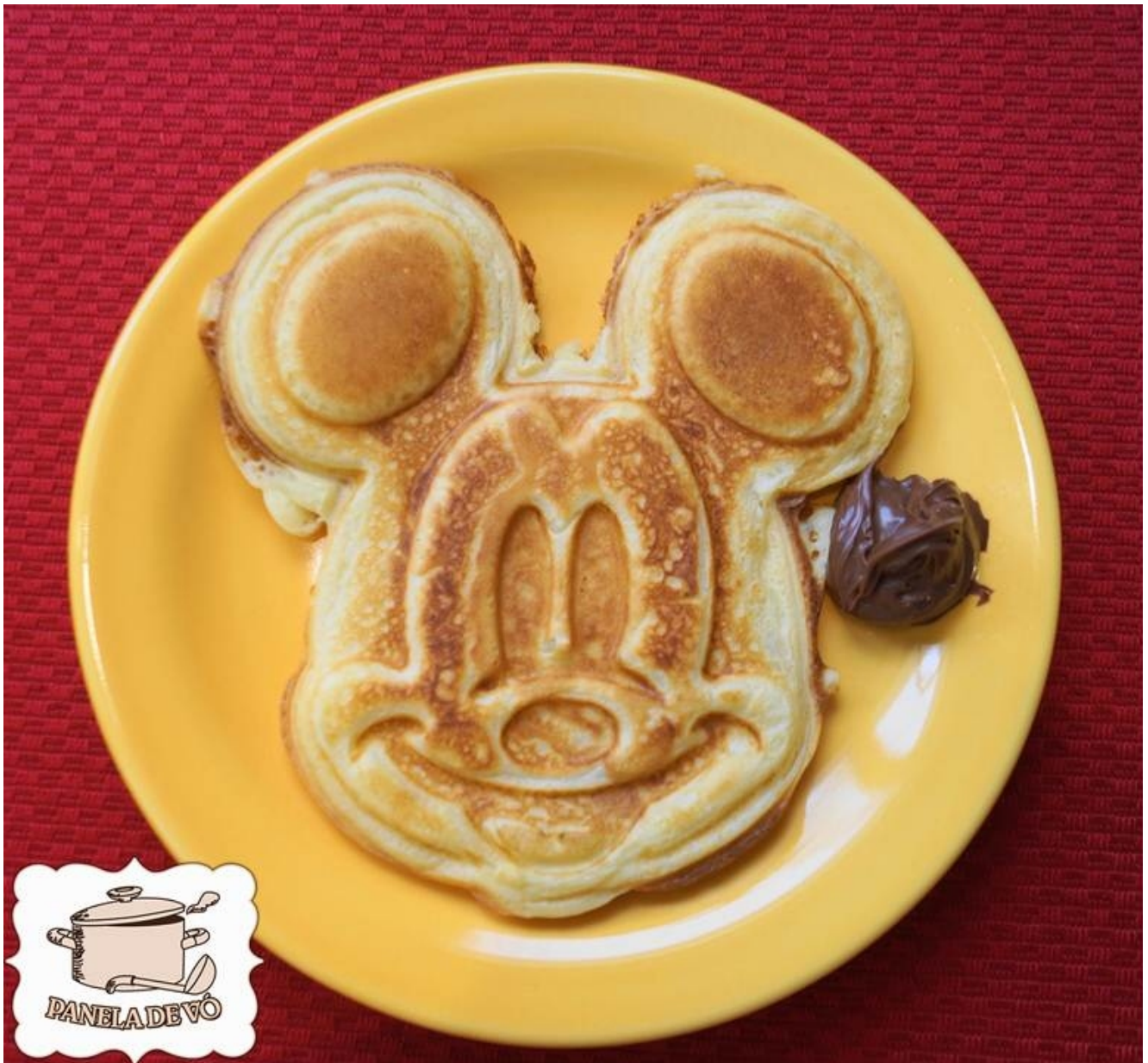


Waffle ou Panqueca Americana!



Waffle ou Panquecas Americanas!

Eles foram criados na Bélgica, conquistaram a Europa e foram adotados pelos norte-americanos. De lá para cá, espalharam-se pelo mundo. Afinal, simples e deliciosos, os waffles são impossíveis de recusar.

E foi justamente o que aconteceu conosco nessa última viagem que fizemos para Orlando nos Estados Unidos. Comemos Waffle todos os dias no café da manhã, regado a Maple Sirup, manteiga

ou cream cheese, tudo bem gordinho e delicioso. Impossível recusar!!

À pedido da minha filha, comprei uma máquina de fazer essa delícia, com a carinha do Mickey...afinal, na terra desse ratinho simpático, foi fácil de encontrar!

Consegui essa receita de panqueca num site americano, experimentamos e gostamos. Muito fácil! Se você não possuir a máquina, vale fazer na frigideira como panquecas, que também ficam uma maravilha!

Claro que agora só vale aos finais de semana, com mel, Nutella ou com calda de frutas etc. Infelizmente as férias acabaram!!!

Ingredientes:

1 gema

1 xícara de iogurte natural

2 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

1/8 de colher de chá de bicarbonato de sódio

1/2 colher de chá de sal

1 colher de chá de açúcar

1 colher de chá de baunilha

1 clara em neve

Modo de Fazer:

Misture tudo numa tigela e adicione a clara em neve no final mexendo devagar. Leve uma frigideira untada com manteiga ao fogo e coloque 1 a 2 colheres da massa. Vire e ponha num

prato. Faça várias e depois regue "Maple Sirup", mel, manteiga ou nutella.