

# Waffle con Harina de Coco

#RECETAPOMAR



**35**

Minutos



**Media**

Dificultad



**Porciones**

Para 3 personas

## INGREDIENTES

- 1/2 taza de Leche Entera o Deslactosada Pomar
- 150gr de Yogurt de Coco Pomar
- 100gr de harina de coco (harina de trigo)
- 50gr de queso mozzarella
- 10gr de mantequilla en barra
- 6 huevos criollos
- 10gr de azúcar
- Media cucharada de esencia de vainilla
- Sal

## LA PREPARACIÓN



- 1.** En un recipiente agrega el queso mozzarella rallado, la harina de coco o de trigo y el azúcar para continuamente revolver.
- 2.** Luego de revolver durante unos 3 minutos aproximadamente, agrega los 6 huevos y la esencia de vainilla y revuelve de nuevo.
- 3.** Continúa añadiendo la Leche Pomar hasta lograr una mezcla homogénea.
- 4.** En una wafflera o sartén agrega mantequilla y deja que se derrita completamente para luego agregar la mezcla.
- 5.** Coloca el waffle por lado y lado unos 3 minutos por cada lado dependiendo de tu gusto en la contextura y ¡Listo!

**Te recomendamos acompañar tus waffles con un delicioso Yogurt de Coco que con sus trocitos de fruta es el acompañante ideal para tu comida. ! Combínalo como quieras!**

"Una receta no tiene alma, es el cocinero quién se la da"

- Anónimo

