



## Waffles de Chocolate

### INGREDIENTES

- 2 tazas de harina todo uso
- 1/2 taza de cacao en polvo
- 1/4 de taza de azúcar morena
- 2 cdtas de polvo de hornear
- 1 cdta de bicarbonato de sodio
- 1 cdta de sal
- 3 huevos, separados
- 1/2 taza de aceite
- 2 cucharadas de vainilla
- 300 grs de chocolate picado en trozos pequeños

### PREPARACIÓN

Lo primero que hay que hacer es cortar la leche, para eso colócala en un recipiente y llévala al microondas por unos 2 minutos, al sacarla agrega un chorrillo de vinagre y déjala reposar al menos 5 minutos.

Mezcla todos los ingredientes secos en un bowl y luego agrega las yemas, la leche cortada, el aceite de oliva y la vainilla.

Con una batidora eléctrica bate las claras hasta que se formen picos suaves. En dos tandas, agrega las claras y mezcla de forma envolvente, por último incorpora el chocolate a la mezcla.

Calienta tu wafflera y coloca la mezcla suficiente para que queden perfectos.

Una vez fuera de la Wafflera puedes bañarlos con el syrup de tu preferencia.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)