

WAFFLES CON QUESO GRATINADO



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 480 Kcal |
| Proteínas: | 20.0 g |
| Grasa Total: | 28.0 g |
| Colesterol: | 159. mg |
| H. de Carbono: | 35.0 g |
| Fibra Dietética: | 1,2 g |
| Sodio: | 567 mg |

Ingredientes

- 2 Huevos (separado clara de yema)
- ¼ Cucharadita de sal
- 2 Cucharadas de leche en polvo NIDO® instantanea
- 1 Taza de agua
- ¾ Taza de mantequilla derretida (80 g aprox.)
- 2 Tazas harina cernida
- 2 Cucharaditas de polvos de hornear IMPERIAL®
- 300 g Queso mantecoso rebanado fino
- Mantequilla para la sartén

Preparación

1.- En un bowl bate las yemas de huevo con la sal y la leche en polvo NIDO® instantanea, agrega poco a poco el agua y bate continuamente hasta conseguir una preparación homogénea. Agrega la mantequilla y la harina con los polvos de hornear IMPERIAL®. Vuelve a batir hasta integrar completamente.

2.- Finalmente bate las claras de huevo a punto nieve y agrégalas al batido anterior con suaves movimientos envolventes. Luego, calienta una sartén con pequeñas cantidades de mantequilla a fuego medio (no fuerte) y agrega ½ cucharón de la mezcla recién preparada sobre la sartén, pero no extendiendo por toda la sartén (preferentemente usar sartén de teflón o antiadherente).

3.- Una vez que esté avanzado en su cocción, coloca el queso laminado en una de sus mitades y dobla por la mitad, cocina por el lado que falta mientras el queso se derrite poco a poco. Si deseas puede cocinar bien los waffles y luego rellenarlos con queso para finalmente calentar y servir de inmediato.