



WAFFLES DE CALABAZA

Ingredientes:

Waffles de calabaza

(4-6 porciones)

1 1/4 taza de harina de avena

1 cucharada de polvo para hornear

1/2 cucharadita de canela en polvo

1/4 cucharadita de nuez moscada

1/4 cucharadita de sal

1 taza de leche

1/3 taza de pure de calabaza

1 huevo

2 cucharadas de miel de maple

1/2 cucharadita de vainilla

2 cucharadas de mantequilla derretida

Mezcla la harina de avena con el resto de los ingredientes. Deja reposar la mezcla por 2 minutos antes de usarla.

Calienta la wafflera. Engrasa ambas superficies. Agrega 1 cucharón, cierra y déjalos cocer.

Acompaña con tu miel preferida.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Consejo: Los puedes acompañar con un poco del glaseado de los roles de canela con calabaza.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	2-3 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6 porciones