



Waffles de Avena y Fresas

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Amarillo
- 1 ½ tazas de avena en hojuelas tradicionales
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela molida
- 2 ½ tazas de leche entera
- 4 huevos grandes
- 6 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 ½ tazas de fresas frescas, cortadas en cubitos pequeños
- 2 cucharadas de harina de maíz MASECA® Amarillo (para mezclar con las fresas)
- Miel para servir

Modo de preparación

1. Coloque la avena en la licuadora y pulse varias veces hasta que tenga una textura similar a una harina gruesa.
2. En un tazón grande, mezcle con un batidor la Maseca Amarillo, la avena molida, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato, la sal y la canela.
3. En otro tazón grande, mezcle la leche, los huevos, la mantequilla derretida y la vainilla.
4. Incorpore los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y mezcle suavemente. No sobre mezcle. Deje reposar la masa durante 5-7 minutos para que la MASECA® se hidrate.
5. Mezcle las fresas picadas con las 2 cucharadas de MASECA® Amarillo (esto ayudará a que no se hundan). Incorpórelas con cuidado a la masa usando una espátula.
6. Precaliente la waflera y engrásela ligeramente siguiendo las instrucciones del fabricante. Agregue la masa y cocine hasta que los waffles estén dorados y crujientes por fuera.
7. Sirva con un chorrito de miel.

Rinde 6 waffles