



Waffles de Manzana y Canela

Ingredientes

Para los waffles:

- 2 tazas de harina de maíz MASECA®
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de sal
- 4 huevos grandes
- 2 ½ tazas de leche
- 6 cucharadas de mantequilla derretida
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

Opcional: una pizca de nuez moscada

Jarabe de maple para servir

Para la compota de manzana con canela:

- 2 manzanas medianas, peladas, sin corazón y cortadas en cubos
- ¼ de taza de jugo de manzana
- 2 a 3 cucharadas de azúcar morena
- ½ cucharadita de canela molida
- Una pizca de sal
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco

Opcional: una pizca de nuez moscada

Modo de preparación

Para los waffles

1. Precaliente la waflera según las instrucciones del fabricante.
2. En un tazón grande, mezcle con un batidor la harina de maíz MASECA®, el azúcar, el polvo para hornear, la canela y la sal.

3. En otro tazón, bata los huevos, la leche, la mantequilla derretida y la vainilla hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Vierta los ingredientes líquidos sobre los secos y mezcle solo hasta integrar. No mezcle en exceso; algunos grumos pequeños son normales.
5. Engrase ligeramente la waflera. Vierta la mezcla en el centro y cocine hasta que los waffles estén dorados y crujientes, aproximadamente de 3 a 4 minutos, según su waflera.
6. Sirva los waffles calientes, cubiertos con la compota de manzana y canela y jarabe de maple al gusto.

Para la compota de manzana con canela:

1. Coloque las manzanas, el jugo, el azúcar morena, la canela y la sal en una cacerola pequeña.
2. Lleve a fuego medio hasta que hierva suavemente, revolviendo ocasionalmente.
3. Baje el fuego y cocine de 8 a 10 minutos, hasta que las manzanas estén suaves, pero aun ligeramente enteras.
4. Retire del fuego e incorpore la vainilla y el jugo de limón.
5. Deje enfriar ligeramente. La compota se espesará conforme repose.

Rinde 6 waffles