



Waffles azules

Tiempo de preparación: 25 minutos

Rinde: 6 porciones de aproximadamente 180 g

Ingredientes

- 2 tazas harina de maíz nixtamalizado Azul MASECA® (230 g)
- ¼ taza de azúcar (60 g)
- 2 huevos
- 1 Cucharada polvo para hornear
- 3 Cucharadas de mantequilla derretida
- 2 tazas de leche de su preferencia (entera o descremada)
- ½ taza de blueberries
- 1 Cucharada esencia de vainilla

Para decoración

- Miel de maple (al gusto)
- Mantequilla (al gusto)
- Blueberries (al gusto)

Modo de preparación

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón excepto la leche y los blueberries.
2. Licuar la leche con los blueberries hasta combinar muy bien.
3. Agregar la leche con blueberries a la mezcla anterior hasta incorporar todo.
4. Colocar la masa en la waflera hasta que estén dorados.
5. Servir con miel de maple, mantequilla y blueberries.