



Do-si-dos® Delicias Waffles de crema de cacahuete

Están listos en 30 minutos
Rinde 8 waffles



Lo que necesitas

Ingredientes

Waffles:

12 galletas Do-si-dos®, finamente picadas
1 taza de mezcla para waffles
1 taza de leche
1/2 de taza de crema de cacahuete
2 huevos
2 cucharadas de aceite de canola

Complementos:

6 galletas Do-si-dos®, trituradas
2 plátanos, en rebanadas
Miel de maple

Utensilios

Wafflera
Tazón mediano para mezclar
Espátula

Instrucciones

1. Prepara la masa:

Coloca la mezcla para waffles, las Do-si-dos finamente picadas, la leche, la crema de cacahuete, los huevos y el aceite en un tazón mediano para mezclar. Mezcla hasta que todo quede bien incorporado.

2. Prepara los waffles:

Vierte la masa en la wafflera precalentada y cocina hasta que estén dorados.

3. Monta y sirve:

Sírvelos solos o con galletas trituradas y rebanadas de plátano encima. ¡A disfrutar!

Receta cortesía de Greater Chicago y Northwest Indiana Girl Scouts