



*Waffles clásicos*

# Waffles clásicos



Preparación: 10 minutos

Cocción: 12 minutos



Rinde 8-10 porciones

---

## Mezcla para waffles

**3 huevos**

**1¾ taza (420 ml) de leche**

**130 g (4½ oz) de mantequilla sin sal, derretida**

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

**2¾ tazas (295 g) de harina común**

**1 cucharada de polvo para hornear**

**½ cucharadita de sal kosher**

**¼ taza (50 g) de azúcar**

## Para servir

**Mantequilla, jarabe de maple y rodajas de tu fruta favorita, opcional**

---

## Preparación

1. Prepara the Sear and Press Grill con las placas para waffles. Selecciona 450 °F para las placas superior e inferior. Presiona Start para iniciar el precalentado.
2. Bate los huevos con la leche, la mantequilla y la vainilla en un tazón mediano, y reserva la mezcla.
3. Combina la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar en un tazón grande, y haz un hueco en el centro.
4. Poco a poco, incorpora los ingredientes líquidos a la mezcla de harina para formar una masa. No te preocupes si hay algunos grumos.
5. Una vez que las placas estén precalentadas, se iluminará la luz verde para indicar que están listas. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado. Cierra la tapa y cocina hasta que los waffles estén hechos y se vean dorados. Esto tardará unos 4-5 minutos, o hasta que estén hechos a tu gusto.
6. Haz lo mismo con el resto de la masa. Sírvelos con mantequilla, jarabe de maple y rodajas de tu fruta favorita, si lo deseas.