



Waffles de plátano

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 4 minutos aprox. por waffle

Tiempo total: Depende de la wafflera

Porciones: 4 belgian waffles grandes

Yo siempre buscando el waffle perfecto y sin sabor a «hot cakes» y esta receta que me compartió mi amiga Lily me encantó. Muy fácil de hacer y sobre todo cuando hay plátanos que ya no se pueden comer así a mordidas.

En mi casa los comemos para el desayuno, la merienda y la cena. A veces hasta los usamos como postre e incluso los hemos convertido en los protagonistas de «waffle parties» en algún cumpleaños y nadie ha extrañado el pastel. Hay que ponernos creativos con los «toppings» que vayamos a ponerles.

Los de la foto son waffles tipo belga, si quieren que queden así hay que buscar una wafflera especial para ese tipo y con eso van a tener esos agujeros grandes donde les cabe mucho de todo... créanme que vale la pena.

También les recomiendo que tenga un recubrimiento antiadherente, de preferencia cerámico y que lean muy bien las instrucciones de uso del aparato. Cambian mucho de marca a marca e incluso de un modelo a otro.

Les comparto algunos tips para que sus waffles queden mejor.

Tips:

- Una buena wafflera es indispensable (lean las instrucciones de uso).
- Para calcular el tiempo que toma en estar listo, un buen indicador es empezar por la base de 4 minutos (nunca es menos) y de ahí checar a ver si le falta y llegar hasta 6 minutos (normalmente nunca es más). Además a simple vista, cuando el vapor siga saliendo significa que todavía NO está listo, hay que esperar a que disminuya la producción de vapor hasta casi desaparecer.
- Enfriarlos sobre rejilla para que no se acumule vapor y queden aguados.
- Congelarlos en bolsas de plástico.
- Para calentarlos sacarlos directo del congelador y meterlos al horno directamente sobre la rejilla (no en charola) por 10 a 12 minutos a 180°C.

Ingredientes:

- 3 Plátanos ya negros
- 6 Cucharadas de aceite
- ½ Taza de azúcar
- 1 Huevo
- 1 Cucharada de vainilla



Waffles de plátano

- ¼ Cucharada de sal
- 1 ½ Taza de harina
- 1 cucharadita bicarbonato
- 1 Cucharada de rexal

Procedimiento:

Machacar los plátanos y mezclar con el aceite, azúcar, huevo, vainilla y sal.

En otro recipiente mezclar la harina, bicarbonato y rexal.

Incorporar ambas mezclas de forma envolvente (con batidor de globo).

Verter en molde para Belgian waffle o si es en horno, a 180°C por 45 minutos.

¡BUEN PROVECHO!