



Sobremesa

## Waffles na Yammi e Airfryer



### Ingredientes

1. 85g manteiga
2. 85g açúcar
3. 2 ovos
4. 100g farinha de trigo
5. ½ c. chá de fermento em pó
6. ½ c. de café de essência de baunilha

Tempo: Aproximadamente 15 minutos

Dificuldade: Fácil

### Modo de Preparação

1. Colocar o açúcar e manteiga amolecida no copo, mexer tudo durante 8 minutos na velocidade 4
2. Adicionar fermento na farinha e peneirar, em seguida colocar os ovos no preparado do copo
3. Adicionar a farinha no preparado, retirar a farinha agarrada na lateral do copo e misturar mais 1 minuto
4. Untar a forma para waffles da airfryer, em seguida verter o preparado até preencher os espaços da forma
5. Cozinhar a massa a 180° durante 6 minutos
6. Para finalizar, rechear com nutella



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=IZTkh8WSKHg>