

PUMPKIN SPICE WAFFLES 🍩🍩🍩

Receta de otoño 🍂🍂🍂 súper rica para desayuno o cena.

Ingredientes

Secos

- 1 y 3/4 tazas de harina de avena
- 1 cda de pumpkin spice
- 2 cdas de fruto del monje
- 1 cdita de bicarbonato de sodio
- 1 cdita de polvo para hornear

Líquidos

- 2 huevos
- 1/3 de taza de kéfir (buttermilk)
- 1 taza de puré de calabaza
- 1 cda de mantequilla o aceite de coco derretido
- 1 cda. Esencia de vainilla

Preparación

Agrega los ingredientes secos a un bowl y mezcla perfectamente.

Mezcla los ingredientes líquidos perfectamente

Agrega los líquidos a los secos, y mezcla.

En grasa la wafflera, y coloca la mezcla. Cocina un par de minutos.

Sirve con frutita, nueces y los toppings de tu preferencia.

Nota: la mezcla de pumpkin spice es canela, jengibre, nuez moscada y pimienta gorda molidos, las proporciones son de acuerdo a tu gusto.

