



## Waffles

### Waffles

LIBRE DE GLUTEN / Gluten-free

#### Ingredientes:

- 2 tazas de harina **Juana**® de maíz blanco precocida
- 2 huevos
- 2 tazas de leche
- ¼ de aceite de canola
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de azúcar blanca
- ½ cucharadita de sal

#### Modo de preparación:

En un tazón, mezcle la harina **JUANA**® con los ingredientes secos y reserve. En otro tazón, agregue los huevos, la leche y el aceite y bata con ayuda de una batidora c un batidor de globo.

Incorpore la mezcla de la harina y continúe batiendo hasta que se incorporen bien todos los ingredientes. Vierta la mezcla en la waflera engrasada y previamente caliente.

Cocine siguiendo las instrucciones de la waflera o hasta que estén dorados. Sirva con crema batida y frutos rojos.

#### Ingredients:

- 2 cups of **Juana**® pre-cooked white corn meal
- 2 eggs
- 2 cups of milk
- ¼ cup of canola oil
- 1 teaspoon of baking soda
- 2 teaspoon of baking powder
- 1 teaspoon of white sugar
- ¼ teaspoon of salt

#### Preparation:

In a bowl, mix **JUANA**® flour with the dry ingredients and set aside. In a another bowl, add egg, milk, and oil and mix using a mixer or a balloon whisk.

Add the flour mix and continue mixing until all ingredients are incorporate. Pour the batter onto a greased, preheated waffle maker.

Cook the waffles according to the waffle maker's directions or until golden brown. Serve the waffles with whipped cream and berries.