

# Waffles de coco

---



## Ingredientes

- 1 3/4 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 3 ovos
- 40 ml de leite de coco sem açúcar
- 6 colheres de sopa de manteiga derretida
- 3/4 xícara de coco ralado
- 1/2 xícara de chocolate com sabor de sorvete para cobertura
- 1/2 xícara de amêndoas tostadas picadas

Chantilly adoçado ou açúcar de confeitiro para o acabamento (opcional)

## Modo de Prepro :

1 - Em uma tigela média misture a farinha , o açúcar , o fermento e uma pitada de sal. Faça um buraco no centro da mistura de farinha ; reserve.

Em outra tigela média bata ligeiramente os ovos ; misture o leite de coco, a manteiga derretida e o coco ralado. Adicionar a mistura de ovos de uma só vez à mistura de farinha . Misture bem.

2 - Despeje 1/2 xícara da massa na forma para Waffles levemente untada e pré aquecida . Feche a tampa rapidamente ; não abra até estar assado. Asse de acordo com as instruções do fabricantes, cerca de 3 minutos ou até dourar . Quando terminar, use um garfo para retirar o Waffles da forma. Repita com a massa restante.

3 – Para o acabamento, cubra com chantilly, ou o açúcar de confeitiro, e polvilhe com as amêndoas.