Paletas de waffle

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
105 min.	10	Desayuno Postres	Fácil

.

Ingredientes

4 piezas de Huevo San Juan

¾ de taza de jarabe de maple

1 taza de aceite vegetal

½ taza de crema ácida

1 ½ tazas de harina

½ cucharada de polvo para hornear

Cantidad necesaria de chocolate oscuro y chocolate de colores

Fresas y moras para decorar

Preparación

1. Licúa el huevo con el azúcar, el aceite vegetal, la crema, el polvo para hornear y la harina por 5 minutos, hasta tener una mezcla homogénea.
2. Vierte la mezcla en moldes de silicón en forma de paleta, coloca un palito de madera y hornea por 20 minutos a 180 °C. Deja enfriar las paletas, una vez frías, rellena con chocolate y se congela por 1 hora.
3. Baña las paletas congeladas en chocolate oscuro y enfría nuevamente por 3 min.
4. En un bowl pequeño, vierte los colores de chocolate alternándolos, pero sin mezclarlos.
5. Sumerge una parte de la paleta en el chocolate de colores, de manera que se pinte un arcoíris. Enfría nuevamente por 3 min.
6. Sirve las paletas acompañadas de fruta.