WAFFLES DE CURGETE

Ingredientes

Para 2 pessoas

1 curgete

60g de farinha

50g de queijo fundido

1cl de leite gordo

1 ovo

1 colher de sopa de óleo

1/2 colher de chá de fermento

Passos

1. Comece por limpar e ralar bem a curgete.
2. Numa taça, misture a curgete ralada com o ovo, o queijo creme, a farinha e o fermento e tempere. Depois de estar tudo bem mexido, acrescente o leite.
3. Deixe a mistura repousar 30 minutos no frigorífico.
4. Na placa para waffles, untada, cozinhe os waffles aos pares, vigiando a confeção.