



Waffle de Queijos Parmesão e Minas Padrão com bacon crocante

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:30

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 2 xícaras de Queijo Minas Padrão Tirolez ralado grosso
- 8 fatias de bacon
- Para a massa de waffle:
 - 1 xícara de leite
 - 1 xícara de farinha de trigo
 - 1 ovo
 - Sal e pimenta-do-reino a gosto
 - Orégano seco a gosto
 - ½ xícara de Queijo Parmesão Tirolez ralado fino
 - ½ colher (chá) de fermento

Modo de Preparo

Preaqueça a máquina de waffle e o forno a 180 °C.

Coloque no liquidificador o leite, o ovo, a farinha, os temperos e bata até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela e acrescente o Queijo Parmesão Tirolez e o fermento, misture.

Unte a máquina de waffle e coloque uma concha da massa. Espere ficar dourada para retirar. Reserve.

Se você não tiver a máquina de waffle, pode fazer na frigideira. Deixe-a bem quente, unte com manteiga e coloque uma concha da massa, espere ela firmar e então vire. Espere alguns minutos e reserve.

Para deixar o bacon crocante, coloque as fatias sobre uma folha de papel toalha e leve ao micro-ondas por 1 minuto. Repita de minuto a minuto até as fatias ficarem crocantes.

Depois de tudo pronto, coloque os waffles em uma assadeira e cubra com o Queijo Minas Padrão Tirolez por cima.

Leve ao forno para derreter por aproximadamente 5 minutos.

Retire do forno e sirva com o bacon crocante picadinho por cima.