



Receta: Barquillas / Cestas de Helado

Rinde aproximadamente 100 barquillas (uso de waflera)

Ingredientes

- 10 tazas de harina de trigo
- 5 tazas de azúcar
- 2 1/2 tazas de mantequilla derretida
- 2 1/2 tazas de leche
- 10 huevos
- 5 cucharaditas de extracto de vainilla

Instrucciones

1. En un tazón grande, mezcla la harina y el azúcar hasta que estén bien incorporados.
2. Agrega la mantequilla derretida, la leche, los huevos y el extracto de vainilla. Mezcla bien hasta obtener una masa suave y homogénea.
3. Precalienta la waflera y rocía un poco de aceite o mantequilla para evitar que las barquillas se peguen.
4. Coloca una porción de masa en el centro de la waflera caliente. Cierra la tapa y cocina durante unos 2-3 minutos, o hasta que las barquillas estén doradas y crujientes.
5. Retira las barquillas de la waflera y dales forma de cono usando un molde especial para conos o un cono de papel aluminio.
6. Deja enfriar las barquillas antes de rellenarlas con helado.
7. Si no tienes una waflera grande que haga múltiples barquillas a la vez, ajusta la cantidad de masa y realiza varias tandas.
8. ¡Disfruta tus barquillas de helado!

Para pedidos o consultas, contáctanos por WhatsApp:

+58-4126322462