

# Waffles veganos com cobertura de café e nozes

## com VEGAN CAKE MIX

### Massa

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Água	0,450 kg
Total	1,750 kg

### Cobertura de café

Açúcar em pó	0,500 kg
Café (frio)	0,080 kg
Total	0,580 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Nozes q.b.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Pulverizar SEPA-WAX 500 sobre a máquina de waffles quente e dosear a massa segundo o tamanho desejado.
- Cozer as peças a 220 °C até que adquiram um tom dourado e deixar arrefecer.
- Decorar com a cobertura de café e polvilhar com nozes.

