

# Waffles veganos com cobertura de lima e sésamo preto

## com VEGAN CAKE MIX

### Massa

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

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Açúcar granulado (opcional) | 0,200 kg |
|-----------------------------|----------|

### Cobertura de lima

|              |          |
|--------------|----------|
| Açúcar em pó | 0,500 kg |
| Sumo de lima | 0,080 kg |
| Total        | 0,580 kg |

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa homogênea. Adicionar o açúcar granulado no final da mistura (opcional).
- 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.
- Imediatamente, cobrir meia peça com a cobertura de lima e decorar com sésamo preto.

