

# beleaf in culinary delights

## ~ VEGANE WAFFEL ~

beleaf Waffeln – mmmhm.



### SO WIRDS GEMACHT

🕒 ca. 15 Minuten



- 1 Alle trockenen Zutaten mischen.
- 2 Mandelmilch und Kokosöl begeben und gut vermengen.
- 3 Kurz stehen lassen.
- 4 Portionenweise im Waffeleisen ausbacken.

### ZUTATEN

👤 für 2 Portionen

#### BELEAF VEGANE WAFFELN

- 150g Weizenmehl hell
- 50g Maisstärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Beutel Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kokosöl, flüssig
- Einige Limetten, Puderzucker
- 300ml beleaf Almond Drink
- 1 Becher Almond Yog Lime



Entdecke weitere beleaf Produkte!

