

## Wafle de coco con jarabe de chocolate y café

### **INGREDIENTES:**

#### Coco Macaroon Quinoa Waffles

- 1 cucharada de lino molido mezclado con 3 cucharadas de agua tibia
- 1/4 taza de quinoa, procesada en harina, o una escasa 1/2 taza de harina de quinoa
- 3 cucharadas de coco sin endulzar finamente triturado
- 2 cucharadas de harina de almendra
- 3/4 cucharadita de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita de canela
- Pequeña pizca de sal
- 1/2 cucharadita de aceite de coco, derretido
- 1 cucharadita de azúcar de caña
- 1/3 taza más 1/2 cucharada de leche de coco light
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/8 cucharadita de extracto de coco (opcional)
- Coco en escamas, tostado y crema de coco batida, para cubrir (opcional)

#### Jarabe de chocolate y café

- 1 cucharada de café caliente
- 1/2 cucharada de aceite de coco
- 1/2 cucharada de mini chispas de chocolate (veganos, si lo desea)
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1/2 cucharada de jarabe de arce



### **PREPARACION:**

- Precaliente el gofre de hierro.
- Combina el lino y el agua. Dejar de lado.
- Batir la harina de quinoa, el coco, la harina de almendras, el polvo de hornear, la canela y la sal.
- En otro tazón, combine el aceite de coco derretido, el azúcar de caña, la leche de coco y los extractos. Agregue la mezcla de lino y agua.
- Vierta los ingredientes húmedos en los ingredientes secos.
- Cocina el waffle de acuerdo con las instrucciones de tu plancha. Mientras se cocina el waffle, vierta el café caliente sobre el aceite de coco y las mini chispas de chocolate. Revuelva hasta que las astillas se derritan. Si es necesario, puedes poner en el microondas la mezcla durante 10-15 segundos. Agregue el cacao en polvo y el jarabe de arce.
- Cubra el waffle cocinado con el jarabe de chocolate y café, la crema de coco batida, el coco tostado y las chispas de chocolate adicionales (si lo desea).
- Recomiendo procesar la quinoa en harina en su molinillo de café. Un procesador de alimentos no lo tendrá lo suficientemente fino.

Autor: Katie <http://veggieandthebeastfeast.com>