



Sweet Potato Waffles

Ingredients:

- 4 cups sweet potato grated
- 2 large eggs
- 1/4 teaspoon sea salt (optional)
- olive oil for greasing

Directions:

1. In a bowl whisk together grated sweet potato, eggs, and salt.
2. Heat waffle iron, then drizzle with olive oil to keep waffles from sticking. If you don't have a waffle iron, you can use a regular pan and make pancakes with the batter.
3. Cook waffles until golden and crispy, about 5 minutes or more then serve with your favorite toppings- savory or sweet!
4. Topped with syrup/honey, a drizzle of peanut butter, berries, some sliced bananas, raisins, dried cranberries, or some chopped nuts.



SCAN QR CODE FOR
MORE RECIPES!

Recipe adapted from:
<https://www.paleoglutenfree.com>



Gofres de batata

Ingredientes:

- 4 tazas de batata rallada
- 2 huevos grandes
- 1/4 cucharadita de sal marina opcional
- Aceite de oliva para engrasa

Instrucciones:

1. En un tazón, mezcle la batata rallada, los huevos y la sal
2. Caliente la plancha para gofres, luego rocíe con aceite de oliva para evitar que los gofres se peguen. Si no tienes una plancha para gofres, puedes usar una sartén normal y hacer panqueques con la masa
3. Cocine los gofres hasta que estén dorados y crujientes. Aproximadamente 5 minutos o más y luego sívalos con sus ingredientes favoritos, ¡salados o dulces!
4. Sirva con más almíbar/ miel, un chorrito de mantequilla de maní, bayas, algunos plátanos en rodajas, pasas, arándanos secos o algunas nueces picadas.



¡ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA
OBTENER MÁS RECETAS!

Receta adaptada de:
[https://www.paleoglutenfree.co
m](https://www.paleoglutenfree.com)