

Gofres crujientes

Ingrédients

- 150g de harina
- 60g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 4 huevos
- 200g de leche entera
- 6g de levadura química
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 15g de aceite de girasol

Préparation

1. Esta es una receta simple y rápida (¡si excluimos las 2h30 de reposo de la masa, por supuesto!
2.), y perfecta si buscas gofres crujientes.
3. Con esta masa obtendrás gofres crujientes por fuera y suaves por dentro.
4. La receta es intencionalmente poco dulce, puedes adaptarla según el acompañamiento de tus gofres o simplemente agregar azúcar glas después de la cocción.
5. Material: Gofrera Ingredientes: He utilizado el aroma de vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Tiempo de preparación: 10 minutos + 2h30 de reposo + cocción Para una docena de gofres: Ingredientes: de harina de azúcar 1 pizca de sal 4 huevos de leche entera de levadura química 1 cucharadita de aroma de vainilla de aceite de girasol Receta: Mezcla la harina, la sal y la levadura.
7. Incorpora las yemas de huevo y el aceite, luego la leche y la vainilla.
8. Deja reposar la masa durante un mínimo de 2h30.
9. Luego, bate las claras a punto de nieve e incorpóralas delicadamente a la masa anterior.
10. Cocina tus gofres según el manual de tu aparato.
11. Solo te queda sacar la crema de untar, el azúcar glas, el chocolate fundido, el helado, el jarabe de arce.
12. ¡y disfrutar!