

Gofres belgas caseros

Cocina en Video

Recetas sencillas pero muy sabrosas



Con esta receta podremos quitarnos el antojo de tomar unos gofres muy sabrosos, que nos permiten darnos un capricho en cualquier momento, y como además podemos completarlos con mermeladas, chocolate, toffe, siropes, nata, crema, caramelo... su éxito está asegurado.

Dedicación : 5 minutos

reposo 20 minutos

Cocción : 5 minutos

Cantidad : 8 gofres

Ingredientes:

- 150 g harina de repostería
- 8 g de levadura en polvo
- 2 cdas de azúcar (30 g)
- 1 huevo
- 200 ml de nata líquida para cocinar o leche
- 40 g de mantequilla

- 1 Comenzamos separando la clara de la yema en dos recipientes distintos. Montamos la clara a punto de nieve.
- 2 En el bol con la yema añadimos la levadura mezclada con la harina, la nata líquida o leche, el azúcar y la mantequilla. Mezclamos con ayuda de unas varillas lentamente y añadimos la clara a punto de nieve. Con una cuchara la mezclamos suavemente con movimientos envolventes, para que oxigene nuestra mezcla. Dejamos reposar 20-30 minutos.
- 3 Calentamos la gofrera y echamos la cantidad necesaria de nuestra mezcla. Cerramos la gofrera y le damos el tiempo de cocción que necesite, en nuestro caso 4-5 minutos. Retiramos el gofre con ayuda de un tenedor y repetimos la operación hasta finalizar nuestra mezcla y ya tenemos nuestros gofres listos para tomar solos o con acompañamiento.
- 4 Si no queremos tomarlos solos, podemos acompañar nuestros gofres con mermelada de fresa, naranja, melocotón, chocolate, nata montada, crema, caramelo, toffe, siropes con unas gotas de cointreau...

- ◆ Hemos usado nata líquida para cocinar pero salen igual de bien con leche.
- ◆ Para que nos queden esponjosos debemos dejar 20-30 minutos de reposo para que trabaje la levadura.
- ◆ Siempre debemos seguir las instrucciones de la gofrera para los tiempos de cocción y su mantenimiento.
- ◆ Si no tenemos gofrera podemos hacer con esta masa unos crepes en una plancha o sartén untada con un poco de mantequilla.

más recetas en **CEN** - **Cocina EN Video .com**