Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Gofres

4 raciones 505 kcal

Ingredientes

- **120gr** de leche
- **10gr** de levadura prensada fresca
- **40gr** de azúcar
- **300gr** de harina de fuerza
- **½ cucharadita** de sal
- **1** huevo
- **1 cucharada** de vainilla líquida
- **40gr** de mantequilla en trozos
- Azúcar perla
- **1** chorrito de aceite para engrasar (o en spray)

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**82 g**
Fibra	**2,2 g**

Elaboración

1. En un cazo ponemos 60gr de leche, la levadura y 10 g de azúcar mezclamos durante 2 min. a fuego lento.
2. Dejamos reposar durante 10 min. y ponemos en un bol.
3. Añadimos la harina, 30gr de azúcar, la sal, 60gr de leche, el huevo y la vainilla.
4. Amasamos todo y vamos añadiendo los trozos de mantequilla.
5. Cubrimos el bol con film transparente y dejamos reposar durante 1 hora o hasta que doble su volumen.
6. Dividimos la masa en 8 bolas y las aplastamos.
7. Ponemos el azúcar perla en un bol y rebozamos la masa por ambos lados presionando ligeramente para que se pegue el azúcar.
8. Colocamos en una bandeja, cubrimos con film transparente y reservamos en el frigorífico durante 30 minutos.
9. Calentamos la gofrera, engrasamos con aceite, ponemos 2 bolas aplastadas y dejamos cocinar durante 6 minutos o hasta que estén dorados.
10. Repetimos el procedimiento con las bolas de masa restantes y servimos inmediatamente.

RECOMENDACIONES

Podemos acompañar con lo que más nos guste. Para acompañar: fresas, nata, nutella.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya