

MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Gofres con chocolate y frambuesas

6 raciones 300 kcal

Ingredientes

- **200** harina
- **80 gr** azúcar
- **2** huevos
- **80 gr** mantequilla
- **40 ml** leche
- **8 gr** royal
- Esencia vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	5,9 g
Grasas	13 g
Hidratos	40 g
Fibra	0,9 g

Elaboración

1. Añadimos todos los ingredientes al vaso de la batidora y trituramos, es una mezcla muy espesa pero muy fácil de triturar y conseguir que quede homogénea
2. Engrasamos las dos caras de los gofres con un poco de mantequilla derretida
3. Ponemos 1 cucharada de la masa, con cuidado para que no se desborde, cerramos y dejamos unos minutos para que se hagan y queden tostaditos
4. Mientras tanto preparamos los toppings: chocolate negro derretido, frambuesas, miel
5. Ponemos los gofres en un plato, añadimos el chocolate derretido, unos frutos rojos, un poquito de miel y unas semillas de amapola para el toque crunchy

RECOMENDACIONES

Los gofres que sobren se pueden guardar en un tupper en la nevera y calentar un poquito al usarlos, quedan como recién hechos.

Hecho con CookNest

