COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Gofres rápidos, la receta perfecta

Receta para 5 gofres

Preparación: 10 min
Total: 20 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 120 gramos Harina de trigo
- [ ] 120 ml Leche
- [ ] 1 unidad Huevo
- [ ] 1 cda Esencia de vainilla
- [ ] 40 gramos Mantequilla
- [ ] 50 gramos Azúcar
- [ ] 3 cdtas Levadura en polvo

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, batimos el huevo y el azúcar hasta que quede bien integrado y espumoso.

2. Derretimos la mantequilla o margarina en el microondas. Incorporamos y mezclamos bien.

3. Sin parar de mezclar añadimos la leche y la esencia de vainilla. La vainilla es opcional pero os la recomiendo si os gusta. Integramos todo bien. Precalentamos la gofrera.

4. Mezclamos la harina con la levadura en polvo y la añadimos al bol con el resto de mezcla mientras vamos tamizando con un colador. Incorporamos muy bien teniendo especial cuidado en que no queden grumos.

5. Con la gofrera ya caliente, cogemos un pequeño cuenco con algo de aceite de oliva. Con un pincel

pintamos la gofrera para que no se nos pegue la masa. Ponemos un cucharón de masa a la gofrera y cerramos la tapa. Dejamos que se cocinen durante unos 4-5 minutos, pero hay que tener en cuenta que cada gofrera es diferente.

---

6. Cuando están nuestros gofres listos les ponemos chocolate caliente por encima o el topping que más nos guste. ¡Y listos! ¡Qué aproveche!