

# GOFRES VEGANOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

SI SE COMEN RECIÉN HECHOS ESTARÁN BLANDITOS. SI LOS QUERÉIS FIRMES DEJADLOS ENFRIAR Y LUEGO AÑADÍS EL CHOCOLATE CALIENTE.....

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 TAZAS *de* AVENA EN COPOS
  - 1 Y 1/2 TAZA *de* AGUA
  - 3 CUCHARADAS COLMADAS *de* MIEL DE FLORES
  - 1/2 CUCHARADITA *de* SAL
  - ACEITE VEGETAL PARA ENGRASAR LA GOFRERA
- 

## Preparación:

### Paso 1

EN UN BOL PASAMOS TODOS LOS INGREDIENTES POR LA BATIDORA Y LOS DEJAMOS REPOSAR UNOS 15 o 20 MINUTOS. SI VEMOS QUE AL REPOSAR QUEDA DEMASIADO ESPESO AÑADIMO UN POQUITO DE AGUA. CALENTAMOS LA GOFRERA Y CUANDO ESTÉ CALIENTE UNTAMOS CON UNA BROCHA ACEITE Y PONEMOS UN CUCHARÓN DE LA MEZCLA, (LA CANTIDAD DEPENDE DEL TAMAÑO DE LA GOFRERA), CERRAMOS Y ESPERAMOS ENTRE 3 Y 4 MINUTOS O HASTA QUE DOREN. DEJAMOS REPOSAR 1 MINUTO EN UNA REJILLA Y LISTOS.