

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

### Descripción:

PASADME LA NATA POR FAVOR!!!!!!!!!!!!!!

### Ingredientes para 6 personas :

- 150 GR. de MANTEQUILLA A PUNTO POMADA
- 150 GR. de AZÚCAR
- 3 HUEVOS
- 150 GR. de HARINA
- 1 CUCHARITA de ESENCIA DE VAINILLA
- 1 SOBRE de LEVADURA

### Preparación:

#### Paso 1

MEZCLAMOS LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR Y POCO A POCO VAMOS INCORPORAMOS LOS HUEVOS 1 A 1. CUANDO ESTÉ TODO BIEN INTEGRADO VAMOS AÑADIENDO LA HARINA TAMIZADA CON LA LEVADURA. UNA VEZ MEZCLADO PONEMOS LA ESENCIA Y DEJAMOS REPOSAR LA MASA EN EL FRIGO 30 MINUTOS. CALENTAMOS LA GOFRERA, UNTAMOS CON ACEITE BLANCO O MANTEQUILLA CON LA AYUDA DE UNA BROCHA Y PONEMOS UN CUCHARÓN CON LA MEZCLA, SIN CUBRIR TODO EL CUADRO Y CERRAMOS. CUANDO NOS AVISA QUE YA ESTÁN LISTAS (AL REDEDOR DE 3 MINUTOS), COMPROBAMOS QUE ESTÁ DORADO POR LOS DOS LADOS Y SACAMOS Y DEJAMOS ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA. REPETIMOS EL PROCESO HASTA TERMINAR CON LA MEZCLA.