GOFRES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Rlópez



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.