

GOFRES VEGANOS



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** tania Segura



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.