# GOFRES VEGANOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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.**