



Gofres con crema de avellana lo más SWEET !!!

INGREDIENTES (UNOS 6 GOFRES)

- 2 huevos
- 15gr de azúcar moreno
- 320gr de leche desnatada
- 60gr de mantequilla ligera
- 200gr de harina
- 1 pizca de sal
- 1/2 sobre de levadura

INGREDIENTES (CREMA DE AVELLANAS)

- 50gr de avellanas tostadas
- 15gr de aceite de oliva
- 30gr de chocolate
- 20gr de azúcar avainillado*
- 50gr de leche desnatada

* si no tenemos ponemos azúcar normal.



Receta 030

Dulces

21 de Enero 2015

Ingredientes principales

avellanas, azúcar, chocolate, harina, huevos, leche

Ya estamos de vuelta y estamos contentísimos de hacer este primer post del año!!! Espero que vuestras navidades hayan sido muy felices y que las hayáis disfrutado, sin duda nosotros las hemos exprimido al máximo.

Después de estas fiestas no sabía muy bien que publicar primero, pero ya que los reyes nos trajeron una gofrera decidí que lo mejor era estrenarla con todos vosotros!!

Es una receta rápida y deliciosamente dulce, además para completar hice una crema de avellanas pero si no tenéis mucho tiempo con Nuttella también estas riquetebuenos, jeje!! y con una bolita de helado ya ni os cuento.... la receta es ideal para una merienda o un desayuno especial, de ese que nos merecemos que nos traigan a la cama de vez en cuando!!!

Ahí os dejo la recetiilla, disfrutadla!!

MANOS A LA OBRA

1. Batimos los huevos con el azúcar, hasta conseguir una mezcla homogénea, derretimos en el micro la mantequilla e incorporamos a la mezcla, batimos.

2. Añadimos la leche y la harina con la levadura tamizándola, es muy importante que la masa nos quede muy fina sin grumos!! A veces aunque tamicemos la harina, se nos crea algún grumo, pero no pasa nada, colamos la masa a otro bol y lista!!

3. Añadimos la pizca de sal, batimos bien y dejamos reposar nuestra masa entre 30 y 45 minutitos.

4. Mientras reposa, preparamos nuestra deliciosa crema de avellanas; para ello, lo primero es picar las avellanas con la túrmix (si ya están molidas mejor, así nos ahorramos este paso, jeje!!) si no queremos que sepa mucho a avellanas reducimos los gramos a 30.

5. Añadimos el aceite al recipiente de la batidora, y lo batimos hasta que se integre el aceite.

6. Incorporamos el resto de ingredientes y mezclamos a máxima potencia con la batidora, hasta que tenga consistencia de nocilla, es facilísima y riquísima!! reservamos a temperatura ambiente.

7. Una vez transcurridos los 45 minutos, nos preparamos para la cocción de nuestros gofres, calentamos la gofrera, la mía no tiene regulador de temperatura, pero si la vuestra si, ponelo al máximo. Cuando esté caliente con un pincel de silicona la untamos con un poco de mantequilla, para que no se nos peguen.

8. Vertemos la masa en la gofrera, de manera que quede completamente cubierto, como en las fotos, y cerramos. Los dejamos unos 7 minutitos, que queden bien doraditos!!

9. Los sacamos bien calientes, vertemos la crema de avellanas, al gusto con una bolita de helado o unas frutas o lo que se os ocurra, y a disfrutarlo antes de que se nos enfríe!!

Ya veis, lo rápido que se preparan, además podemos guardar la masa hasta dos días en la nevera, nosotros como sólo somos dos los hice para merendar y sobro bastante masa, así que la cubrí con film transparente, la guarde en la nevera y a la mañana siguiente sorprendí a Dio con un desayuno de gofres con Nuttella y plátano, así de bien empezamos el día, jaja!! Hasta la semana que viene, :)!!!

