



CONSEJO

Decorar los gofres al gusto con mermelada, nata montada, fruta fresca o chocolate caliente.

Alvéolo de la miga más cerrado y tupido.

GOFRES

Para 11 unidades aprox.

INGREDIENTES

- 330 g** harina
- 270 g** claras de huevo
- 375 g** leche entera
- 3 g** vaina de vainilla
- 75 g** azúcar glas
- 6 g** sal
- 172 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 38 g de agua / leche o 210 g de mantequilla

PASO A PASO

Mejor cocción con Optima Bakery sabor mantequilla en gofrera. Masa más suave y extensible.

1. Diluir Optima Bakery sabor mantequilla en agua o leche. En un cazo, calentarlo con la leche, la sal y las vainas de vainilla.
2. Montar las claras de huevo con el azúcar glas a punto medio.
3. Incorporar las claras a la primera mezcla con movimientos suaves y envolventes.
4. Añadir lentamente la harina tamizada.
5. Cocer porciones inmediatamente en la gofrera precalentada.



-52% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

| | OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA | RECETA ESTÁNDAR |
|-------------------------|--|------------------------|
| Valor energético | 1.204 kJ / 288 kcal | 1.204 kJ / 288 kcal |
| Grasas | 16,8 g | 16,8 g |
| de las cuales saturadas | 4,7 g | 9,6 g |
| Hidratos de carbono | 25 g | 25 g |
| de los cuales azúcares | 6,3 g | 6,4 g |
| Proteínas | 9 g | 9 g |
| Sal | 0 g | 0 g |

