Gofres belgas caseros

Dificultad:

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: https://srecetas.es/gofres-belgas-caseros

Preparación

Los gofres belgas son una alegría que iluminará los ojos de casi cualquier persona que ame un desayuno mimado.
La receta es suficiente para unos 12 gofres.

Mezcle todos los ingredientes para obtener una masa suave y hermosa. Bata y deje reposar durante 10 minutos. Mientras tanto, encienda una máquina para hacer gofres y prepare frutas y rellenos como desee. Puede utilizar bayas de verano, arándanos, frambuesas, psisalis, fresas, nueces. También puede espolvorear con mermelada, crema agria, agregar crema batida, crema de chocolate o mantequilla de maní, nueces...
Lo que quiera...
Entonces todo lo que tiene que hacer es hornear los gofres hasta que estén dorados y ya está.

Cuidado, fuertemente adictivo.

Tip para la receta

valores nutricionales: 2208 kcal 6.0g carbohidratos 99.0g grasas 46.0g proteínas

Ingredientes

- 2 unidad/es Huevos
- 300 gramo/s Harina tamizada
- 100 gramo/s Mantequilla
- 500 gramo/s Leche
- 60 gramo/s Azúcar glasé
- 15 gramo/s Levadura de polvo
- 1 poco Sal

Categorías

Verano, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Desayuno