



MINI GOFRES DE BONIATO, SARDINA Y MASCARPONE

Ingredientes (para 12 unidades):

- ☐ Queso mascarpone
- ☐ 75 g harina de trigo
- ☐ 22 g mantequilla
- ☐ ½ huevo
- ☐ 200 g boniato
- ☐ Sardinas ahumadas o marinadas
- ☐ 3 g levadura en polvo
- ☐ Huevas de salmón
- ☐ 125 ml leche entera
- ☐ Sal, pimienta negra

Elaboración:

1. Asar el boniato en el horno envuelto en papel aluminio a 180°C hasta que esté tierno o bien en el microondas a máxima potencia durante 5-8 minutos (dependiendo del tamaño). Dejar enfriar, pelar y cortar en trozos.
2. Calentar la leche y la mantequilla hasta que empiece a hervir.
3. En un bol aparte mezclar la harina tamizada, la levadura, la sal y la pimienta negra recién molida.
4. Hacer un hueco en el centro y añadir el huevo previamente batido.
5. Mezclar e incorporar la leche hirviendo con la mantequilla.
6. Tras obtener una masa lisa y sin grumos, añadir el boniato troceado y triturar con túrmix.



7. Engrasar ligeramente una gofrera con aceite vegetal o de oliva e ir colocando montoncitos de masa del tamaño deseado.
8. Tras unos minutos retirar los mini gofres dorados y dejar enfriar.
9. Colocar una quenelle de queso mascarpone encima de cada gofre, a continuación un trozo de sardina ahumada o marinada, unas huevas de salmón y acabar con una hoja de perejil rizado para dar color al conjunto.
10. Estos bocaditos son divinos para cualquier ocasión y muy versátiles a la hora de aplicar diferentes acabados ¡pura delicatesen!