



GOFRES BELGAS

Ingredientes (para 10 gofres):

Masa inicial

- 190 g harina de trigo
- 110 ml leche
- 12 g levadura fresca de panadería
- 1 huevo
- 1 cucharada sopera de azúcar

Masa final

- 2 cucharaditas de miel
- ½ cucharadita de sal
- 60 g harina de trigo
- 110 g mantequilla pomada
- 90 g azúcar perlado

Elaboración:

1. Comenzar mezclando todos los ingredientes para la masa inicial y mezclar a mano, con una cuchara de madera o con el gancho de un robot.
2. Dejar fermentar la masa 30 minutos a temperatura ambiente.
3. Pasado ese tiempo incorporar la harina de la masa final, la sal y la miel y mezclar de nuevo hasta conseguir una masa uniforme.
4. Cuando la masa no se pegue a las manos añadir poco a poco la mantequilla pomada y seguir trabajando hasta que esté completamente incorporada.



5. Dejar fermentar nuevamente entre 60 - 90 minutos a temperatura ambiente.
6. Por último, agregar el azúcar perlado y mezclar.
7. Calentar la gofrera e ir añadiendo cucharadas de masa.
8. Esperar a que estén dorados y degustar sin moderación!!