



## 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!!