



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUI
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamsegui.com

GOFRES

| | |
|---------------------|---|
| <p>INGREDIENTES</p> | <p>125 gr. de mantquilla 3 huevos enteros 100 gr. de azúcar 200 gr. de harina especial sin gluten 1 sobre de levadura en polvo 2 dl. de leche</p> |
| <p>PREPARACIÓN</p> | <p>Trabajar la mantquilla a punto de pomada y agregar el resto de ingredientes por orden. Primero los huevos con el azúcar, seguidamente la harina especial sin gluten junto a la levadura y finalmente la leche poco a poco. Verter 2 cdas. de masa en una máquina para hacer gofres y dejar cocer durante aprox. 3 minutos. Retirar, dejar enfriar y servir al gusto.</p> |