

## MASA DE GOFRES



---

**Preparación :** 20 min - **Reposo :** 1 h - **Cocción :** 45 min - **Material :** -

---

**Ingredientes :** 6/8 PERSONAS

- GOFRES: - 250 g de harina - 100 g de azúcar - 2 huevos - 75 g de mantequilla fundida + 1 nuez - 1 pellizco de sal - 400 ml de leche - 1 sobre de levadura química

---

### GOFRES

1. Introducir los ingredientes en la olla inox y programar EXPERTO, 1 minuto/ velocidad 13 (sin calentar). Dejar reposar 30 minutos.
2. Verter un cucharón de masa en una gofrera caliente untada con un poco de mantequilla y cocinar de 3 a 5 minutos. Despegar la masa después. Repetir la operación hasta agotar la masa.

Cook Expert ■