

Gofre Biscoff®

13 pasos
8 raciones

No hay mejor manera de rematar un delicioso par de gofres que con el delicioso sabor y la cremosidad de nuestra crema para untar Biscoff.

Ingredients

Gofres

3 huevos
375 g de leche entera
20 g de levadura fresca o 7 g de levadura seca instantánea
375 g de agua tibia
450 g de harina con levadura incorporada
150 g de mantequilla derretida
una pizca de sal

Decoracion

Frutas rojas
Biscoff spread
Migas de galletas Biscoff
Nata montada

Preparación

1. Separa los huevos en dos cuencos y pon las yemas en uno de ellos para preparar la masa de los gofres.
2. Añade la leche y la levadura, y bate hasta que la levadura se haya disuelto. A continuación, añade el agua tibia.
3. Añade la harina tamizada al cuenco y mezcla hasta que no queden grumos.
4. Añade la mantequilla derretida y la sal una vez que la harina se haya incorporado por completo.
5. En otro bol, bate las claras de huevo hasta que estén espumosas.
6. Incorpora con cuidado las claras de huevo a la masa de los gofres. Ten cuidado de no batir en exceso.
7. Deja reposar la masa durante unos 20 minutos en un lugar cálido.
8. Precalienta la gofrera y engrásala con aceite o mantequilla si es necesario.
9. Vierte la masa en la gofrera.
10. Hornea los gofres hasta que estén bien hechos. Pásalos a una rejilla para enfriar o mantenlos calientes en el horno.
11. Cuando vayas a servir los gofres, calienta la crema para untar Biscoff.

12 Decora los gofres con frutos rojos y rocía por encima la crema Biscoff derretida.

13 Añade la nata montada, espolvorea con migas de galletas Biscoff y ya está listo para servir.