



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.

Ingredientes

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

Decoración

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.