

*Lotus*  
Since 1932  
*Biscoff*

# GOFRE DE BISCOFF



# GOFRE DE BISCOFF

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.



**RACIONES** 8 raciones

## INGREDIENTES

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 leudante  
150 g de mantequilla derretida  
pizca de sal

Frutos rojos  
Crema de untar Biscoff  
Galletas molidas Biscoff  
Crema batida



## PREPARACIÓN

1. Separe los huevos en dos tazones y coloque las yemas de huevo en un tazón para preparar la masa para gofres.
2. Agregue la leche y la levadura y bata hasta que la levadura se haya disuelto. Ahora añada el agua tibia.
3. Añadir la harina tamizada al bol y mezclar hasta que no queden grumos.
4. Agregue la mantequilla derretida y la sal una vez que la harina esté completamente incorporada.
5. En un recipiente aparte, mezcle las claras de huevo hasta que quede esponjoso.
6. Doble suavemente las claras de huevo en la masa para gofres. Tenga cuidado de no mezclar demasiado.
7. Deje reposar la masa durante unos 20 minutos en un lugar cálido y agradable.
8. Precaliente la gofrera y engrásela con aceite o mantequilla si es necesario.
9. Vierta la masa en la gofrera.
10. Hornea los gofres hasta que estén bien horneados. Llevar a una rejilla para enfriar o mantener caliente en el horno.
11. Cuando esté listo para servir los gofres, caliente la crema Biscoff para untar.
12. Decore los gofres con frutas rojas y rocíe la crema Biscoff derretida encima.
13. Agregue la crema batida, espolvoree con galletas molidas Biscoff y estará listo para servir.



Lotus Bakeries España S.L.  
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,  
oficina 8A, 28232  
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en  
nuestro sitio web:

