

Gofres de aceite de pipas de calabaza



Postre
Tipo de receta



30 Minutos
Preparación



Media
Dificultad



Ingredientes para 4-6 personas

250 gr de harina
2 cucharadas de azúcar moreno
1 cucharada de levadura en polvo
sal
3 huevos
1 ½ tazas de leche
4 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharita de azúcar de vainilla
1 cucharada de aceite de pipas de calabaza

Una plancha para hacer gofres

Preparación

Precalentar la plancha y separar la clara de las yemas. Poner la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal en un cuenco. En un segundo cuenco batir con las varillas las yemas con la leche, la mantequilla, el aceite y la vainilla. Añadir la mezcla de harina y hacer una masa fina. Batir la clara a punto de nieve y añadirla con mucho cuidado a la masa. Poner masa en la plancha, cerrarla y dejarla dentro hasta que resulte un gofre doradito

Sugerencia: servir los gofres con helado de vainilla y nata montada y espolvorearlos con pipas de calabaza caramelizadas picadas y unas gotas de aceite de pipas de calabaza.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch