

# Gofres

Dámaris Gago Expósito



## Ingredientes para a masa

- 400 ml. de auga
- 100 g fariña Procelli
- 100 g fariña de arroz
- 100 g de maicena
- 3 ovos
- 50 g manteiga sen sal derretida
- 50 g azucre
- 1 sobre dobre gasificante mercadona
- 150 g auga
- 100 grs de leite
- Un chisco de sal
- Un pouco de vainilla

## PREPARACIÓN

- Mesturamos todos os ingredientes na amasadora, ata conseguir unha masa homoxénea.
- Deixamos repousar 30 minutos.
- Incorporamos a fariña e o sal. Amasamos ata conseguir unha masa homoxénea.
- Coa gofreira xa quente e engrasada, botamos un cullerón de masa que cubra a parte de abaixo das placas.
- Esperar uns minutos a que estean dourados.