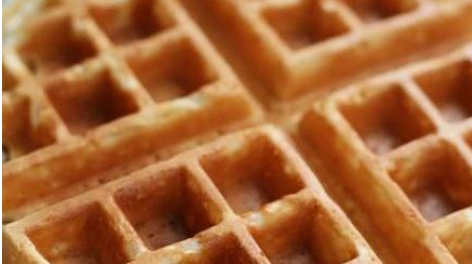


Receta de gofres



Productos necesarios:

- 2 tazas de harina
- 2 huevos
- 2 cucharadas soperas de levadura en polvo
- Taza y media de leche fresca
- 1/3 taza de grasa (aceite/mantequilla)
- 2 - 3 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- Vainilla

Si tienes más niños puedes hacer una tanda doble.

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes secos en un bol adecuado y batir los huevos, la leche y el aceite en otro bol. Mezcle bien las dos mezclas y, a continuación, añada la mezcla de huevo al bol de los ingredientes secos. Mezclar suavemente y la mezcla para gofres estará lista.

Precalentar la gofrera, engrasarla con un poco de aceite y, con una cuchara grande o un cucharón pequeño, verter parte de la mezcla en el aparato. Hornear según las instrucciones del fabricante del aparato (hasta que los gofres tengan un bonito color dorado).