



Gofres



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
6 pessoas

Ingredientes



30 gr Aceite de Oliva Gallo
Virgen Extra Reserva

- 120 gr Harina con levadura
- 2 Cucharadas soperas azúcar glas
- 2 Huevos
- 1,5 dl leche

Modo de preparación

1

Mezclar la harina con el azúcar en un bol y abrir un agujero al centro.

2

En paralelo, cascar los huevos y batirlos con la leche y el Aceite de Oliva Gallo Reserva.

3

Echar esta mezcla en medio de la harina y remover con unas varillas hasta ligar todos los elementos y obtener una pasta lisa y homogénea.

4

Calentar la máquina de hacer gofres y seguir las instrucciones del fabricante. Servir calientes acompañados de fruta fresca.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

 Brunch  Rápido  Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

 Brunch  Demorado  Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

 Brunch  Médio  Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

 Brunch  Médio  Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide