



<https://www.mepillasquisando.com>



## GOFRES CASEROS



### INGREDIENTES:

- 250 gr. de Mantequilla.
- 200 gr. de Azúcar.
- 1 Chorrito de extracto de Vainilla.
- 5 Huevos.
- 500 gr. de Harina.
- 2 Cucharadillas de Levadura.
- 400 ml. de Leche.
- 15 gr. de Azúcar perlado.

### ELABORACIÓN:

Batimos los huevos hasta que queden espumosos, añadimos el azúcar, la vainilla, y la mantequilla mezclamos bien y a continuación añadimos la levadura, la leche y la harina poco a poco sin dejar de mover. Pasamos a una batidora a máxima potencia hasta obtener una masa homogénea. Cuando esté caliente la gofrera le echamos un poco de la masa y unos granos de azúcar perlada. Estará en su punto cuando veamos que adquiere un color dorado y está cuajado.

<https://www.mepillasquisando.com>