

PROTEIN GOFRES

CARBOHIDRATOS
17 %

PROTEÍNA
20%

FIBRA
8%



RECETA

Preparado Mix de vainilla..... 1000g
Leche.....360 ml
Huevo.....8

PREPARACIÓN

Batido

Emulsionar huevos durante 3 a 5 minutos, agregar leche y por último el Mix de vainilla. Batido final 2 minutos

Cocción

Para la cocción, encendemos la gofrera y una vez caliente la untamos con mantequilla o desmoldeante. Vertemos un cucharón de masa sobre la gofrera, la cerramos y dejamos que se cocine durante 5 minutos (a diferencia de los gofres tradicionales, esta es una masa batida bastante más líquida)

Retiramos el gofre y lo colocamos sobre una rejilla para que se enfríe. Repetimos la operación hasta cocinar toda la masa.

Porciones

24 unidades