

Gofre de Lieja con magimix

Gofre de Lieja con magimix

15 min	15 min 3 min	15 min 3 min 18 min	15 min 3 min 18 min 3/10
15 min 3 min 18 min 3/10 11	15 min 3 min 18 min 3/10 11 13	15 min 3 min 18 min 3/10 11 13	15

15 min 3 min 18 min 3/10 11 13 15

250G de harina de trigo
150G de azúcar perlado
100G de leche
100 G de mantequilla blanda sin sal
20 g de azúcar moreno
1 cucharadita de sal
1 huevo
1 sobre de levadura seca

Â»

Ponga la leche en el bol del Thermomix con la levadura.

Â»

Ajuste 5 minutos a 50°C a velocidad 2.

Â»

Agregue la harina, el azúcar moreno, la sal y los huevos.

Â»

Programe 5 minutos en modo amasado.

Â»

Agregue la mantequilla en trozos.

Â»

Mezcle durante 5 minutos en modo amasado.

Â»

Forme una bola y deje reposar durante 1 hora y 30 minutos.

Â»

Desgasifique la masa, luego agregue el azúcar perlado y mezcle con una espátula.

Â»

Haga bolas de aproximadamente 100g y colóquelas sobre papel de hornear.

Â»

Deje reposar durante 30 minutos.

Â»

Caliente su gofrera a una temperatura de 5 o 6.

Gofre de Lieja con magimix

Â»

Coloque la bola de masa en el centro de la plancha y cocine durante 3 minutos.

Â»

Retire el gofre de Lieja con un tenedor, para evitar quemaduras, y deje enfriar un poco para disfrutarlo.