

# Gofres con crema ligera de chocolate blanco y vainilla

---

## Preparación

---

Para los gofres En un bol mediano, tamizamos la harina y le añadimos la levadura seca, la sal, el azúcar y el azúcar avainillado. Ponemos en un cazo a fuego medio la leche y añadimos la mantequilla. Dejamos que la mantequilla se vaya fundiendo, lentamente y sin hervir, para que la leche no alcance excesiva temperatura. Cuando esté totalmente fundida retiramos y dejamos entibiar unos minutos. Añadimos a esta mezcla, las yemas de huevo, una a una y rompiéndolas bien para que no se nos cuajen al incorporarlas. Reservamos. Hacemos un hueco en el centro de la mezcla de harina y añadimos en él, la mezcla de leche, yemas y la mantequilla. Mezclamos bien, de dentro a fuera, hasta obtener una masa homogénea y muy blanda, como una masa de creps muy espesa. Reservamos en manga pastelera. Montamos las claras a punto de nieve y las añadimos a la mezcla anterior con movimientos envolventes, hasta que estén totalmente integradas. Engrasamos la gofrera con mantequilla y con ayuda de un pincel de silicona, tanto en la parte superior como inferior. Depositamos la masa en la gofrera bien caliente y las repartimos rápidamente por la totalidad de la superficie. Es el momento de incorporar en la superficie una capa bien repartida de azúcar perlado, nos dará una textura crujiente a nuestra masa. Cerramos la gofrera y dejamos unos 12-15 minutos. Para la crema ligera de chocolate blanco y vainilla Ponemos en un baño María el chocolate blanco y fundimos. En un cazo ponemos la nata y la vainilla infusioamos y añadimos a nuestro chocolate fundido hasta homogenizar la mezcla. Reservar en manga pastelera. Montaje Pondremos nuestro gofre con la crema de chocolate y terminamos con una ralladura de lima.

## Ingredientes

---

Para el gofre

250 gr. de harina de repostería

8 gr. de levadura seca

150 gr. de azúcar

200 gr. de leche

100 gr de mantequilla

3 gr. pizca de sal

1 sobre de azúcar avainillado

2 huevos (separadas claras de yemas)

c/s de Azúcar perlado para poner en gofrera

Para la crema ligera de chocolate blanco y vainilla

Chocolate blanco postres

Nata para montar

Azúcar Avainillado

Otros  
1 lima

## Utensilios

---

Boles  
Boles para baño María  
Cazos  
Cuchillos  
Lenguas  
Manga pastelera  
Robot de cocina  
Varilla  
Gofrera

## Instructor destacado

---



Paula Alós González

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
SUPERMERCAD