

GOFRES

GOFRES



¡Bienvenidos al maravilloso mundo de los gofres o waffles y sus aditivos o toppins! Una de mis meriendas favoritas sin duda son estos dulces tan maravillosos que hoy en día nos podemos encontrar en muchas localizaciones.

Desde el 2006 aproximadamente, año en que conocí a dos de mis amigos, Delfi y Josito (cursando el ciclo de pastelería y panadería) tenemos una pequeña tradición en común. Solemos quedar de vez en cuando, dar un paseo, conocer paisajes bonitos, ponernos al día de nuestras vidas, disfrutar de la gastronomía Gijonesa y de alrededores, ir a ver un peliculón al cine, al centro comercial a fisgar todas las tiendas a

nuestro paso...siempre tenemos un montón de opciones a la vista. Todos planes muy diferentes pero con un elemento común, ``nuestro momento top``.

¿Y cual es nuestro momento top? Pues ese ratito donde merendamos o cogemos dulce y nos ponemos hasta arriba de chocolate. Es raro el día que quedemos y no caiga algo de repostería. Muchas de las veces como habréis podido imaginar el gofre se convierte en nuestro objeto de deseo. ¿Pasamos por una feria? Gofre... ¿Vamos hasta el centro comercial? Tienen unos gofres tremendos... No se que pasa pero no nos podemos resistir. Durante esta pandemia no hemos podido quedar, así que si yo no podía ir al gofre, el gofre tendría que venir a mi.

Me hice con una buena gofrera por Internet (hay muchísimos modelos a escoger) y estuve experimentando todos los fines de semana una receta diferente modificando ingredientes arriba y abajo hasta obtener la masa que mas me convenciera. Después de cuatro o cinco pruebas le cogí el toque que quería. La masa es super sencilla de hacer. En lo que mas tiempo vais a invertir es en escoger los toppins con que la vais a acompañar.

Los toppins son los aditivos que vamos a añadirle al gofre una vez que lo tenemos listo. Tenemos infinitas opciones para elegir, sirope de chocolate, caramelo o fresa, nata, virutas, lacasitos, minigalletas, miel, lo que se nos ocurra o apetezca. ¿Es una bomba calórica? Puede ser, pero de vez en cuando hay que darle un gusto al cuerpo, y sin duda para mi el degustar algo rico es uno de los mayores placeres del mundo. Si os apetece hacer una prueba no perdáis ojo...

INGREDIENTES

Para 4-6 piezas.

- 220 g de harina de trigo.
- 120 g de azúcar.
- 12 g de levadura fresca de panaderia.
- 1 huevo.

- 120 g de mantequilla en pomada.
- 100 ml de leche entera.
- Esencia de vainilla.
- Azúcar perlado (opcional).
- Sal.
- Toppins: sirope de chocolate, nata, virutas, lacasitos...



DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar la masa de los gofres no puede ser tan sencillo. Tan solo necesitamos todos los ingredientes, un bol y una batidora de mano. Una

vez que está lista la dejamos reposar y mas tarde nos ponemos en marcha con la gofrera.

ELABORACION

1. En primer lugar introducimos la leche al microondas unos segundos hasta templarla. No debemos calentarla demasiado. Le agregamos la levadura y la disolvemos dentro.
2. En un bol introducimos la harina y hacemos un hueco en el interior. En el hueco incorporamos la leche con la levadura disuelta, el azúcar, el huevo, la mantequilla en pomada (es muy importante que no esté fría), la esencia de vainilla y una pizca de sal. Cogemos una batidora de mano y mezclamos todos los ingredientes hasta que estén bien integrados y obtengamos una masa homogénea.
3. Tapamos con film la masa y dejamos que repose en un lugar templado una hora aproximadamente.
4. Pasado el tiempo de reposo conectamos nuestra maquina gofrera y nos ponemos a darle forma a la masa. Con las cantidades que he puesto arriba salen entre 4 y 6 piezas aproximadamente, así que calcularemos a ojo a la hora de repartir.
5. Una vez que la gofrera esta caliente pincelamos todos los huecos con un poco de aceite. Cogemos una porción de masa curiosa y la colocamos en el centro de cada hueco, o como hago yo, cuatro porciones chiquitinas y las repartimos por cada uno de ellos. No nos podemos pasar porque sino se desbordaría al cerrar la gofrera, ya que la masa después crece. A base de hacer y repetir le iréis cogiendo el tranquillo.
6. Una vez que tenemos rellenos los dos huecos esparcimos unas perlas de azúcar por la superficie de ambos y cerramos la gofrera a temperatura máxima los minutos que indique vuestro modelo. En la mía se hacen entre 4-6 minutos aproximadamente.
7. Retiramos con cuidado para no dañar la gofrera las dos piezas y las pasamos a un plato. A partir de aquí ya podemos añadirles los toppins que mas nos apetezca. Lo que nunca falla es un buen chocolate, ya sea sirope o chocolate a la taza y si está acompañado de nata montada muchísimo mejor. Os animo a haceros

con una gofrera y experimentar, de vez en cuando hay que darse un homenaje.

CON THERMOMIX

Para hacer esta receta de gofres utilizaremos dos maquinas, la thermomix y la gofrera. Si aún no tenéis gofrera es un buen momento para ojear un modelo. Hay una amplia gama en el mercado y los precios son muy asequibles. ¿Que ya la tenéis? Pues no os perdáis este recetón, os va a encantar.

ELABORACION

1. Comenzamos introduciendo en la thermomix la leche y la levadura. Mezclamos un minuto en velocidad 2 a 37º.
2. Agregamos la mantequilla en pomada (es muy importante que no esté fría), el azúcar, el huevo y un poquito de esencia de vainilla. Mezclamos 30 segundos en velocidad 6.
3. Incorporamos la harina y la sal y mezclamos otros 30 segundos a velocidad 4.
4. Volcamos la masa en un bol y la tapamos con film. La dejamos reposar en un lugar cálido una hora aproximadamente.
5. Una vez que la masa está reposada es hora de comenzar con la maquina gofrera. La enchufamos a la corriente y dejamos que caliente. Cuando esté caliente pincelamos con un poco de aceite todos los huecos donde va ir a la masa por arriba y por abajo.
6. Las cantidades dan para aproximadamente entre cuatro y seis piezas, con lo cual calcularemos a ojo a la hora de distribuir la masa. Cogemos una porción curiosa con una cuchara y la colocamos en el centro de cada hueco, o cogemos cuatro porciones mas pequeñas y las distribuimos por cada uno de ellos. Repartimos unas perlas de azúcar por la superficie de ambas masas. Cerramos la gofrera y veremos como las masas se extienden y empiezan a crecer. Tenemos que tener cuidado de no pasarnos porque si añadimos demasiada masa se desbordará por

- fuera. A base de hacer y repetir se va cogiendo el truco.
7. Cada maquina tarda su tiempo correspondiente, la mia tarda entre 4 y 6 minutos en elaborar los gofres, siempre hay que mirar las instrucciones para estar al tanto de los tiempos. Una vez que tenemos ambas piezas listas, las sacamos de la gofrera a un plato con cuidado para no rascar o dañar la maquina. Dejamos que enfríen o comenzamos a añadir los toppins. A mi me gustan bien calentitos así que me salto el paso de enfriarlos.
 8. ¿Que toppins vamos a utilizar? Pues los que mas nos apetezcan. Tenemos gran variedad para escoger, aunque sin duda para mi los imprescindibles son un buen chocolate, ya sea a la taza o en sirope y un poquito de nata montada. Podemos complementar con miel, galletitas, lacasitos, fideos... Lo que está claro es que con unos o con otros estos gofres son estupendos para darnos un buen capricho repostero de vez en cuando. Como veis son muy sencillos de elaborar, si ya tenéis gofrera no tenéis excusa para no caer en la tentación. ¡Os van a encantar!

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>