



# Gofres



Categoria  
Brunch



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Econômico




Com quem?  
Con la familia



Nº de pessoas  
6 pessoas

## Ingredientes

 30 gr Aceite de Oliva Gallo  
Virgen Extra Reserva

- 120 gr Harina con levadura
- 2 Cucharadas soperas azúcar glas
- 2 Huevos
- 1,5 dl leche

## Modo de preparación

1

Mezclar la harina con el azúcar en un bol y abrir un agujero al centro.

2

En paralelo, cascar los huevos y batirlos con la leche y el Aceite de Oliva Gallo Reserva.

3

Echar esta mezcla en medio de la harina y remover con unas varillas hasta ligar todos los elementos y obtener una pasta lisa y homogénea.

4

Calentar la máquina de hacer gofres y seguir las instrucciones del fabricante. Servir calientes acompañados de fruta fresca.

## Produtos utilizados



*Reserva*

Aceite de Oliva Virgen Extra

## Veja também

*Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado*

---

 Brunch  Rápido  Fácil

*Tostada com tomate e ovo frito*

---

 Brunch  Demorado  Médio

*Waffles de legumes com tomate e abacate*

---

 Brunch  Médio  Fácil

*Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão*

---

 Brunch  Médio  Médio

*Espargos com salmão e ovo escalfado*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide