



NUESTRAS RECETAS

GOFRES DE CALABAZA CON CREMA DE ORUJO Y MIEL (DESIREE ALCAZAR BOLAÑOS)



INGREDIENTES:

Ingredientes para los gofres (3 unidades)

- 1 Huevo
- 2 Claras de huevo.
- 60gr Calabaza asada al horno
- 60gr Harina de repostería
- 60gr Leche de avena

Ingredientes para la crema

- 100 ml de Crema de Orujo Panizo
- 50gr de miel
- 1 cdta de cacao puro en polvo
- 1/2 cdta de agar agar o maicena (para espesarla y dejarla en su punto perfecto)

PREPARACIÓN:

Pasos para hacer los gofres con Crema de Orujo & miel

1. Trituramos todos los ingredientes y reservamos.
2. Ponemos en un cazo a fuego medio la crema de orujo, miel y cacao en polvo. Mezclamos sin parar. Durante 5 minutos. Apagamos el fuego y añadimos el agar agar. Espesamos y reservamos.
3. Engrasamos la gofrera con un poco de AOVE y preparamos los gofres.
4. Decoramos con nueces, frutos rojos y, por supuesto, nuestra deliciosa crema de orujo & miel.