



Gofres terciopelo rojo con Nutella, fresas y helado de vainilla

Tortas y minitortas | Aperitivo, desayuno | Navidad Vegetariano

15
PORCIONES

DIFICULTAD



TIEMPO DE PREPARACIÓN

🕒 25 min de preparación + 30 min de reposo

COSTE



INGREDIENTES

- 225 g de Nutella
- 200 g de fresas
- 1 litro de helado de vainilla

INGREDIENTES DE LOS GOFRES TERCIOPELO ROJO

- 625 g de harina de fuerza
- 275 g de mantequilla
- 185 g de azúcar perlado
- 100 g de azúcar
- 15 g de levadura fresca
- 175 ml de leche
- 2 huevos
- 1 cucharaditas de cacao en polvo
- 1 cucharadita de colorante alimentario natural de remolacha
- Sal

INSTRUCCIONES

1. Mezcle a mano o con la paleta de la batidora la harina, el azúcar blanco, el cacao, el colorante rojo y la sal.
2. En un bol, mezcle el huevo, la leche y la levadura.
3. Añada esta mezcla líquida a la primera y mezcle hasta que se forme una masa.
4. Añada la mantequilla en dados y siga amasando hasta que se forme una masa homogénea.
5. Añada el azúcar perlado y mezcle de nuevo.
6. Cubra la masa y déjela fermentar durante 30 minutos.
7. Cocine los gofres en la plancha de gofres hasta que estén listos.

PRESENTATION

1. Coloque los gofres en un plato, añada las fresas cortadas en rodajas y Nutella encima de cada gofre.
2. Termine añadiendo encima una cucharada de helado de vainilla.