

GOFRE DULCE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES
Mix gofre	1000	Gramos
Agua	800	Gramos
Mantequilla fundida	400	Gramos

Procedimiento:

Pondremos el mix en un bol y le agregamos el agua y mezclaremos con unas varillas hasta que esté bien mezclado, después de esto agregaremos la mantequilla fundida, seguidamente guardaremos en la nevera hasta que vallamos a usarlo, en bolsas al vacío.

NOTA:

A la hora de cocinar pondremos el producto en la placha de gofre a una temperatura de unos 180° grados y dejaremos cocinar unos dos minutos asta que este dorado y cocinado completo.

Ojo : Cada máquina de gofre cocina diferente, los tiempos y la temperatura pueden variar.

Wafle BUBBLE MASA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES
Mix gofre	1000	Gramos
Agua	1400	Gramos
Mantequilla fundida	400	Gramos

Procedimiento:

Pondremos el mix en un bol y le agregamos el agua y mezclaremos con un TURMIX hasta que esté bien mezclado, después de esto agregaremos la mantequilla fundida y guardaremos toda la masa en bolsas al vacío en la nevera hasta que vallamos a usarlo.

NOTA:

A la hora de cocinar pondremos producto en la plancha de babble a una temperatura de unos 180° grados y dejaremos cocinar unos dos minutos asta que este dorado y cocinado completo.

Se saca de la plancha y se le da forma de cono para poder rellenar.

Ojo: Cada máquina de babble cocina diferente, los tiempos y la temperatura pueden variar.