

Gofres de mantequilla con Queso Rodenbach



Ingredienten:

- 150 g de Queso Rodenbach, rallado
- 5 huevos
- 15 g de azúcar
- 1 cucharada sopera de miel
- 40 g de levadura seca
- 1 l de leche semi-desnatada
- 500 g de harina
- 120 g de Mantequilla Dixmuda o Nazareth
- 1 pizca de sal

Bereiding:

Separar las yemas de las claras, reservar las claras y batir las yemas.

Disolver la levadura en la leche tibia, agregar las yemas batidas y mezclar.

Pasar la harina por un tamiz, agregar a la leche mientras se remueve con la ayuda de un batidor. Al obtener una masa lisa, agregar las claras, la harina, el queso y una pizca de sal.

Reservar y colocar durante una hora en un espacio a temperatura ambiente hasta que la masa haya duplicado en volumen.

Terminar de hacer los gofres en una gofrera y untarlos con mermelada, azúcar o mantequilla.

4 personen
Plato principal
3