

Cantidad: 6 gofres grandes

Gofres integrales de compota de manzana

Ingredientes:

1½ cup (200 gr.) de harina de trigo integral
⅔ cup (60 gr.) de copos de avena finos
2 tsp. de levadura química
1 tsp. de bicarbonato sódico
1 tsp. de canela de Ceilán molida
½ tsp. de sal

2 huevos medianos
2 tbsp. (25 gr.) de azúcar moreno claro
1 cup (230 gr.) de compota de manzana
1 cup (240 ml.) de yogur natural
8 tbsp. (120 ml.) de leche
3 tbsp. (45 ml.) de aceite de oliva suave

Preparación:

- En un bol grande mezclar la harina, los copos, la levadura, el bicarbonato, la canela y la sal. Reservar.
- En un bol mediano mezclar con las varillas los huevos, la compota de manzana, el azúcar, el yogur, la leche y el aceite.
- Añadir la mezcla del bol mediano (ingredientes líquidos) al bol grande (ingredientes secos) y mezclar sólo hasta que todos los ingredientes se hayan mezclado. No mezclar en exceso. Está bien si en la masa quedan algunos grumos. Tapar y dejar reposar 25 minutos.
- Encender la gofrera y, siguiendo las indicaciones del fabricante, poner el termostato en el número indicado para que los gofres queden a vuestro gusto (más o menos crujiente/más o menos dorados). Una vez tenga la temperatura correcta, abrir la gofrera y engrasar la superficie con un pincel y un poco de aceite.
- Verter la cantidad necesaria de masa (esto dependerá de la forma y dimensiones de cada gofrera; en la mía puedo poner ¾ cup -180 ml.- por gofre). Siempre es preferible poner algo menos hasta estar seguros de la cantidad para evitar que la masa se desborde.
- Cerrar la gofrera y esperar hasta que la máquina indique o se vea que los gofres están perfectamente dorados y crujientes (esto puede variar tanto por la máquina como por la receta: en mi caso acostumbra a ser entre 6-7 minutos). No abrir la gofrera durante los primeros 4 minutos o se desinflarán.
- Cuando estén listos, retirar los gofres y dejarlos sobre una rejilla para evitar que pierdan la textura crujiente. Volver a cerrar la gofrera y esperar a que vuelva a estar a temperatura y volver a engrasar antes de poner más masa.