

Gofres de Calabaza

*Sino tienes gofrera, no te preocupes ¡Puedes hacer tortitas!, sirve la misma receta, sólo añade un poco más de leche. Los puedes servir con un poco de calabaza asada y salsa de chocolate negro. Para la **salsa de chocolate** (4 raciones) sólo necesitas **20g chocolate 85% cacao** y **4 cucharadas agua hirviendo**. Añades el chocolate a trocitos en el agua, dejas reposar 1 minuto para que se reblandezca, remueves hasta que esté bien disuelto y ya lo tienes*

INGREDIENTES:

- 200g Calabaza asada
- 200g Harina integral
- 250g Leche o bebida vegetal
- 10g Levadura química tipo "Royal"
- 1 Huevo
- 1 Cucharadita canela molida
- 1 Cucharadita edulcorante líquido (opcional)
- 1 Cucharada aceite oliva (+ aceite para engrasar gofrera)
- 1 Cucharada de Salsa de chocolate por ración

8
Uds



ELABORACIÓN:

1. Triturar todos los ingredientes juntos (excepto la salsa de chocolate).
2. Una vez que la gofrera esté caliente, engrasarla con un poco de aceite y poner dos cucharadas de masa por gofre, dejar hacer unos 4 minutos, hasta que se doren y se desprendan. Ir haciendo hasta que se acabe la masa (a mí me han salido 8)
3. Servir con un hilito de salsa de chocolate o con un poco de calabaza asada.