

# Gofres de Requesón

*Estos gofres aportan más proteínas que otros, son saciantes y con un sabor muy neutro, por lo que también los puedes servir con un poco de tomate y aguacate o un poco de pechuga de pavo.*

## INGREDIENTES:

- 150g Requesón
- 2 Huevos
- 250ml Leche o bebida vegetal soja
- 200g Harina integral
- 1 Cucharadita esencia vainilla o canela
- 10g Impulsor o Levadura química tipo "Royal"
- 4 Cucharaditas miel, sirope de dátil o similar (para servir)
- 1 Cucharada aceite oliva (para engrasar gofrera)

4

Raciones



## ELABORACIÓN:

1. Triturar todo junto (puedes separar un poco de requesón y canela para decorar): requesón, leche, huevos, harina, levadura y vainilla.
2. Engrasar la gofrera caliente con un poco de aceite con ayuda de un pincel.
3. Poner 3 cucharadas soperas de masa para hacer cada gofre y esperar a que se hinche y este doradito, unos 4 minutos.
4. Servir 2 por ración con un poco de miel fluida o similar, un poco requesón y espolvorear con canela