

Gofres de gerds i xarop d'atzavara

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de plat: **postre**

Dificultat: ★★

Temps total d'elaboració: **30 minuts**

Funció de la recepta:

Recepta per a: **5 persones**

Preu per persona: **1€**

VALOR NUTRICIONAL

Proteïnes	85,55 g.
Hidrats	695,41 g.
Greixos	309,74 g.
Energia	5834 kcal

INGREDIENTS

- 375 g de farina
- 10 g de llevat
- 60 g de sucre
- 2 ous
- 335 ml de llet
- 60 g de mantega fosa
- una mica de sal
- 250 ml de iogurt de vainilla
- 250 g de gerds
- 125 ml de xarop d'atzavara
- 80 g pistatxos (no salats)

ELABORACIÓ

1. En un bol, barreja la farina amb el llevat, el sucre i una mica de sal. En un altre bol, batre els ous amb llet i incorporar gradualment els ingredients secs a al barreja.
2. Afegir la mantega fosa i barrejar. Preparar el gofre segons les indicacions del fabricant. Abocar una mica de massa en cada motlle.
3. Coure de 4 a 6 minuts. Quan els gofres estiguin cuits treure'ls del motlle. Repetir l'operació fins que ja no quedi massa. Cobrir els gofres de iogurt. Disposar les gerds i posar xarop d'atzavara per sobre. Decorar amb pistatxos.

PROPIETATS

Aquest plat és molt bona opció per si vols endolcir el teu paladar. És un plat bastant calòric i massa grassa, per això no es recomana menjar aquest plat amb freqüència.

