



Gofres sin gluten con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Masa

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Mantequilla (líquida)	0,400 kg
Huevo	0,400 kg
AROMA RON EUROPA*	C/S
Leche	0,300 kg
Total	2,100 kg

* También se puede emplear AROMA LIMÓN EUROPA.

Salsa de cerezas

Zumo de cereza	0,600 kg
Azúcar	0,150 kg
Almidón de maíz	0,060 kg
Canela	C/S
Cerezas	1,000 kg
Total	1,810 kg

- Mezclar un poco de zumo de cereza con el almidón de maíz en frío.
- Hervir el resto del zumo de cereza con el azúcar y la canela, añadir la mezcla anterior y volver a hervir.
- Retirar el cazo del fuego y verter el líquido sobre las cerezas.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Cocer en la gofrera a 210 – 220 °C durante unos 2 minutos o hasta que las piezas adquieran un tono dorado.
- Decorar al gusto con la salsa de cerezas.

