



Receta

Gofres de jamón y queso

6

30'

Fácil



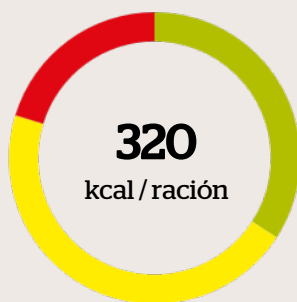
Ingredientes

1 bolsa (115 g) de Puré de patatas MAGGI
100 g de tiritas de jamón serrano
400 ml de leche semidesnatada
400 ml de agua
40 g de queso gruyère o emmental rallado
40 g de mantequilla
3 huevos
1 sobre de levadura en polvo
4 cucharadas de harina
2 cucharaditas de aceite de oliva
sal
pimienta

Paso a paso

- Calentar la gofrera.
- En un bol grande mezclar los copos de Puré de patatas MAGGI, la leche y el agua. Calentar en el microondas durante 3 minutos a 900W de potencia. Añadir los huevos, la harina, la levadura, el jamón y el queso rallado. Salpimentar y remover bien.
- Untar la gofrera con el aceite y añadir un poco de la masa preparada y formar los gofres. Repetir la operación hasta terminar la masa. Degustar rápidamente antes de que se enfrien.

Información nutricional



● HIDRATOS	34% - 27g	108 kcal
● GRASAS	45% - 16g	144 kcal
● PROTEÍNAS	20% - 16g	64 kcal

ENCUENTRA MAS INSPIRACION EN

