



GOFRES DE CALABACÍN

Ingredientes

Para 2 personas

1 calabacín

60gr de harina

50gr queso crema

10cl de leche entera

1 huevo

1 cucharada de aceite

1/2 cucharada de levadura

Pasos

- 1.** Limpia y ralla finamente el calabacín.
- 2.** Mezcla en un bol el calabacín rallado con el huevo, el queso crema, la harina, la levadura química y sazona. Un vez esté todo bien mezclado, añade la leche.
- 3.** Deja que la mezcla repose durante unos treinta minutos en la nevera.
- 4.** Cocina los gofres en tu gofrera previamente aceitada y atento al proceso.