

Casamar

Gofres salats amb pesto, formatge i tomàquet:

Ingredients per 6/8 gofres:

280 gr de farina de pastisser
2 ous sencers
100 ml de llet
5 gr d llevadura (royal)
50 gr d'oli de Girasol o de llavors
35 gr de sucre moscovado (moreno)

Elaboració:

Posem una mica de llet tèbia en un bol i afegim la llevadura Royal. Deixem actuar per tal que s'hidrati uns 5 minuts.

Mentrestant, en un bol gran, posem la farina ja tamisada, el sucre moreno, el pols de sal i remenem una miqueta. Afegim la llet barrejada amb la llevadura, la resta de llet, l'oli de girasol

i els ous. Treballem amb les mans fins aconseguir una massa homogènia (si se'ns enganxa molt als dits, i afegim un pols de farina més) i un cop la tinguem a punt, la deixarem reposar durant uns 45 minuts per tal que llevi.

Un cop hagi llevat el doble del seu volum ja estarà a punt per a preparar els gofres.

Dividirem la massa en 6, i estirarem una mica la massa per tal de posar-li una mica de pesto i formatge a dins, amb els dits mateix tancarem la massa per tal que ens quedi el farcit a dins.

Posarem a la Gofrera que prèviament haurem calentat i pinzellat amb una mica de greix tipus oli o mantega per tal que no s'ens enganxi i courem durant 5 minuts.

Un cop passat el temps, comprovarem que estiguin daurats i cuits del centre i ja podrem treure. Per acabar-los, picarem una mica de tomàquet madur, l'amanirem i el posarem pel cim.

Es molt important menjar-los al moment per tal de disfrutar-los al 100%.

Temps d'elaboració: 15 minuts de preparar la massa i 5 minuts de cocció