



## Gofres

### Ingredients:

250 g margarina o mantega

250 g sucre

6 ous

500 g farina

1 cullera de llevat

½ l. de llet

Una mica de pela de llimona ratllada

2 sobres de sucre de vainilla, i si no es pot substituir per canyella

### Preparació:

Agafar els 6 ous i separar els rovells de les clares. Apartar les clares en un bol. Afegir 250 g de margarina o mantega i 250 g de sucre als rovells i barrejar-ho tot. Afegir 500 g de farina i una cullerada de llevat a la mateixa massa i tornar a batre'l tot.

Afegir ½ l. de llet templada a la massa. Barrejar. Afegir una mica de pela de llimona ratllada i 2 sobres de sucre de vainilla o la canyella. En altre bol, muntar las clares a punt de neu i afegir-les a la massa, barrejant tot.

Tirar aprox. 2 culleres soperes de massa a la gofrera prèviament escalfada.

Quan està daurat, treure i repetir fins que acabem la massa.

Empolvoreu sucre glass por sobre.

**Fuente:** <http://www.pequerecetas.com/cocinar-con-ninos/recetas-de-ninos-un-bocadillo-muy-divertido/>