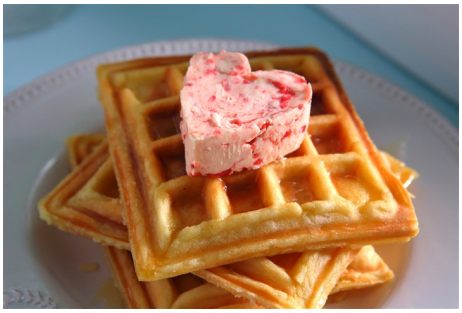
Waffles Libres de Gluten



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Frambuesas congeladas: Cantidad necesaria
Yemas: 2 Unidades
Harina libre de gluten: 2 Tazas
Mantequilla clarificada: 115 g
Mantequilla pomada: Cantidad necesaria
Leche: 1 1/2 Taza
Sal: 1/2 cdita.
Esencia De Vainilla: 1 cda
Azucar: 1/4 Taza
Claras: 4 Unidades
Polvo para hornear: 3 cditas.
Rocío de mantequilla vegetal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bol, colocar la *harina* libre de gluten
- Añadir el polvo de hornear, la sal y el azúcar
- Mezclar ligeramente y reservar
- En otro bol, mezclar la leche, las yemas y la esencia de vainilla
- Integrar ligeramente
- Luego incorporar en el centro de los secos.
- Mezclar poco a poco con ayuda de un tenedor, hasta obtener una preparación homogénea y sin grumos
- Añadir la *mantequilla* clarificada de a poco, mezclando constantemente
- Reservar.
- En una olla, batir a nieve las claras con 1 pizca de sal para que espumen mejor
- Incorporar las claras a la mezcla en 3 tiempos, realizando movimientos envolventes entre cada uno de ellos.
- Precalentar la wafflera y rociar con un poco de *mantequilla* vegetal
- Verter la mezcla de waffles con ayuda de una cuchara para helado, tapar y cocinar hasta que se doren.

Para la mantequilla saborizada

- Mezclar en un bol la *mantequilla* pomada con las frambuesas congeladas
- Colocar un molde metálico sobre un papel separador
- Llenarlo hasta tope con la mezcla y poner en la nevera o freezer, hasta que se solidifique

Para realizar la mantequilla clarificada

debes calentarla hasta el punto en que se separen los l&aacute

- Cteos de la materia grasa
- Y usar sólo la parte cristalina, más amarillenta
- Descartar la parte blanca de abajo.
- Una vez realizada la masa, la puedes guardar y congelar para cocinarla en otro momento.
- Realiza otra variante de la *mantequilla* saborizada, reemplazando las frambuesas por *chocolate* fundido o canela.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/waffles-libres-de-gluten