

# Receta de gofres de mazapán y crema de amapola



Receta de gofres de mazapán y crema de amapola

Una receta que sin duda querrás intentar, **por que a veces vale la pena el esfuerzo de conseguir ciertos ingredientes** que le dan a tus preparaciones una nueva dimensión, como es el caso de estos gofres de mazapán y crema de amapola

## ¿Cómo hacer gofres con crema de amapola?

Deliciosos gofres saborizados, **elaborados con masa cruda de mazapán**, que luego son acompañados de una deliciosa crema de nata y amapola.

# Información Nutricional

Categoría: [Gofres dulces](#)

Cocina: Belga

Calorías: 400

Preparación: 45 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 personas

## Receta de waffles de mazapán y crema de amapola

### Ingredientes

#### 1. Gofres

- 250 g de harina de trigo
- 100 g de masa cruda de mazapán
- 150 g de mantequilla
- 150 g azúcar extra fina
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 3 huevos
- 2 cucharadas de levadura en polvo
- 100 ml de nata líquida

#### 2. Crema

- 400 ml de nata líquida
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de pasta de amapola
- 1 cucharada de ralladura de naranja

# Preparación

- **1.** Montar la nata, mezclar la pasta de amapola y el azúcar e integrar todo, añadir la ralladura de naranja y refrigerar hasta el momento de servir.
- **2.** Trozar el mazapán y añadirlo en un bol, agregar la mantequilla ablandada y mezclar todo hasta obtener una masa suave.
- **3.** Añadir el azúcar y la ralladura de naranja y batir hasta obtener una pasta homogénea. Incorporar los huevos.
- **4.** Mezclar la harina y la levadura e incorporarlas a la masa.
- **5.** Hornear los gofres en tandas en la gofrera caliente y aceitada hasta que estén bien dorados.
- **6.** Servir inmediatamente añadiendo la crema de amapola refrigerada previamente.

# Recomendamos

- [Gofres de trigo sarraceno y arándanos](#)
- [Gofres con guindas y arroz con leche](#)
- [Gofres de nuez con nata de limón](#)
- [Torres de panqueques de maíz y plátano](#)