

# Receta de gofres de trigo sarraceno y arándanos



Receta de gofres de trigo sarraceno y compota de arándanos

Una receta de especialidad llega de la mano de esta receta de gofres de trigo sarraceno y compota de arándanos, elaborados para consumir inmediatamente.

## ¿Cómo hacer gofres de trigo sarraceno?

El trigo sarraceno, también llamado alforfón es una semilla originaria de Asia, pero muy popular en Europa desde el siglo XVI, aunque también en China y Rusia.

# Información Nutricional

Categoría: [Gofres dulces](#)

Cocina: Belga

Calorías: 450

Preparación: 60 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 personas

## Receta de gofres de trigo sarraceno y arándanos

### Ingredientes

#### 1. Gofres

- 200 g de harina de trigo sarraceno
- 150 g de harina
- 300 ml de suero mantequilla tibia
- 75 g de mantequilla
- 2 huevos
- 1 sobre de levadura de pan seca
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 pizca de sal

#### 2. Salsa de arándanos

- 250 g de azúcar
- 250 ml de vino tinto
- 500 g de arándanos

# Preparación

- **1.** Mezclar la levadura y el azúcar con 8 cucharadas de agua tibia y reposar la mezcla en un bol por 15 minutos en un lugar cálido.
- **2.** Tamizar las harinas y añadirlas al bol, agregar los huevos, la mantequilla, el suero de mantequilla, la ralladura de limón y la sal, amasando todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Cubrir y reposar por otros 30 minutos.
- **3.** Añadir el azúcar en una olla mediana, añadir el vino y reducir al fuego lento durante 15 minutos revolviendo de vez en cuando.
- **4.** Lavar los arándanos y retirar el rabillo, sin desarmarlos, añadirlos a la olla con vino y cocinarlos por unos 10 minutos a fuego lento. Retirar del calor.
- **5.** Hornear los gofres por tandas añadiendo 2 a 3 cucharadas de mezcla a la gofrera pre-calentada y aceitada hasta que estén dorados.
- **6.** Servir los gofres de trigo sarraceno inmediatamente acompañados de la compota de arándanos.

# Molino de cereales

Rebajas



[Molino De Cereales, SEAN 800g De Capacidad, 1800w De Alta Potencia, Cuchillas...](#)

[VER PRECIO](#)

## Recomendamos

- [Gofres con arroz y guindas](#)
- [Gofres con naranjas y uvas](#)
- [Gofres de nuez con nata](#)
- [Torre de panqueques de maíz](#)