

RED VELVET

waffles

Ingredientes para 8 unidades:

gofres:

- 260 gr de harina
- 100 gr de azúcar perlado
- 1 1/2 cucharadita de levadura química
- 360 ml de buttermilk*
- 110 gr de mantequilla con sal
- 1 cucharadita de pasta de vainilla
- colorante rojo

* a 330 ml de leche le añades 30 ml de zumo de limón y lo dejas reposar durante 15 minutos

frosting:

- 75 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 100 gr de azúcar glass
- 1 cucharadita de vainilla
- 150 gr de queso de untar

Preparación:

En un bol mezclamos la harina junto con la levadura.

Añadimos el buttermilk y la vainilla. A continuación la mantequilla derretida y el colorante. Por último, incorporamos el azúcar perlado.

Engrasamos la gofrera con un pincel untado en mantequilla. Ponemos 3 cucharadas de masa en cada una de las partes de la gofrera (cuadrada) y lo dejamos cocinar durante 5 minutos. Retiramos y repetimos la operación hasta terminar con la masa.

Frosting:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar glass. Añadimos la vainilla y el queso. Batimos hasta obtener una masa consistente y uniforme. Refrigerar hasta el momento de su consumo.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

