



Crazy Recipes

Italy vs. Belgium

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER CRUNCH 10MM

ingredientes para 10 personas

ingredientes

1.5 kg. Aviko Premium
Super Crunch 10 mm
100 gr. De mantequilla sin sal
1 Cucharadita de sal
1 Huevo
4 Ducharadas de leche

250 gr. De harina con levadura
1 Cucharada de aceite
100 gr. De queso Parmigiano Reggiano
20 Tomates secos
2 Cucharadas de hierbas italianas
1 Manojito de albahaca

preparación

Rallar el queso parmesano con un rallador grueso. Batir la mantequilla y la sal en la batidora hasta lograr una masa espesa, blanca y ligera. Incorporar a esta mezcla el huevo y la leche sin dejar de batir, cerner luego la harina sobre un tazón e ir agregándola poco a poco con una espátula a la mezcla de la mantequilla. Agregar finalmente, sin dejar de remover, el queso y las hierbas italianas. Preparar las papas fritas según las instrucciones de la bolsa. Calentar la plancha de gofres y engrasarla con un poco de aceite. Colocar una bolita de masa en la gofrera, poner en el centro de la bola de masa algunas papas fritas y cerrar la gofrera. Dejar que el gofre se haga unos 3 minutos hasta que esté dorado y hacer el resto de los gofres de la misma manera, engrasando la gofrera nuevamente cada vez. Servir los gofres con algunos tomates secos por encima y espolvorear con las hierbas.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES