



Bélxica / Belgium(ing)



Nome: Bélxica

Capital: Bruxelas

Idioma/s: Neerlandés, Francés e Alemán.

Poboación: 11 550 039 hab

Extensión: 30 528 Km cadrados.

Lugares de interese:

Amberes

Gante

Brujas

Outras informacións:

Numerosos monumentos recoñecidos deste país.



Estatua:
Manneken
Pis.



Escultura:
Atomium.

RECETA / RECIPE / RECEITA

GOFRES BELGAS

Ingredientes/ Ingredients/ Ingrédients:

- ❖ 250 gramos de fariña de pastelería
- ❖ 7 gramos de fermento
- ❖ 100 gramos de azucre
- ❖ 200 ml. leite
- ❖ 100 gramos de manteiga
- ❖ 2 ovos
- ❖ 1 cullerada de esencia de vainilla
- ❖ 1 pitada de sal



Elaboración / elaboration/ élaboration:

+Nunha cunca, peneira a fariña e engadimos a esta o lévedo mesturando con un chisco de azucre. Tapamos a mestura e deixamos repousar uns minutos para que se active.

+Nun cazo calentamos un pouco o leite e engadimos a manteiga. Remexe cunha culler ata que a manteiga estea completamente derretida.

+Deixamos temperar un pouco o leite coa manteiga antes de engadilo á cunca da mestura primeira. Engadimos tamén os ovos, a esencia de vainilla, un chisco de sal e só unha cullerada de azucre do total.

+Cunhas varas eléctricas (preferentemente), ou a man, traballamos a mestura ata que teñamos un líquido denso, sen grumos, con todos os ingredientes dos gofres ou waffles belgas perfectamente integrados (agás o azucre, que engadiremos ao final).

Cubra a cunca e deixe fermentar a masa dos gofres nun lugar cálido.

+Despois dunhas dúas horas (aínda que depende da época do ano), a mestura de gofres belgas subirá ata duplicar o seu volume. Nese momento engadimos o resto do azucre e removemos cunha culler para integralo e sacarlle o gas.

Logo poñemos a quecer a gofreira para engadir a nosa masa e poder desfrutar dunha rica sobremesa ou merenda.