

cooKetea



la gofzeria



PRE-MEZCLA DULCE

RECETAS FÁCILES Y SENCILLAS

Disfruta desde el desayuno hasta la cena



PRE-MEZCLA SALADA

Nuestra misión es facilitar la vida de las personas con **restricciones alimentarias** y sus allegados a través de la comida.

Mi nombre es Nadia, soy una apasionada del sector gastronómico y estoy convencida de que una **alimentación saludable** debe estar al alcance de todos.

Gracias a la experimentación, el aprendizaje de nuevas técnicas, como el descubrimiento de productos culinarios llegué a la creación de una **Pre-mezcla, libre de gluten y a base de plantas**, que con sólo agregar agua hacemos gofres y más recetas que encuentras en este **PDF descargable**

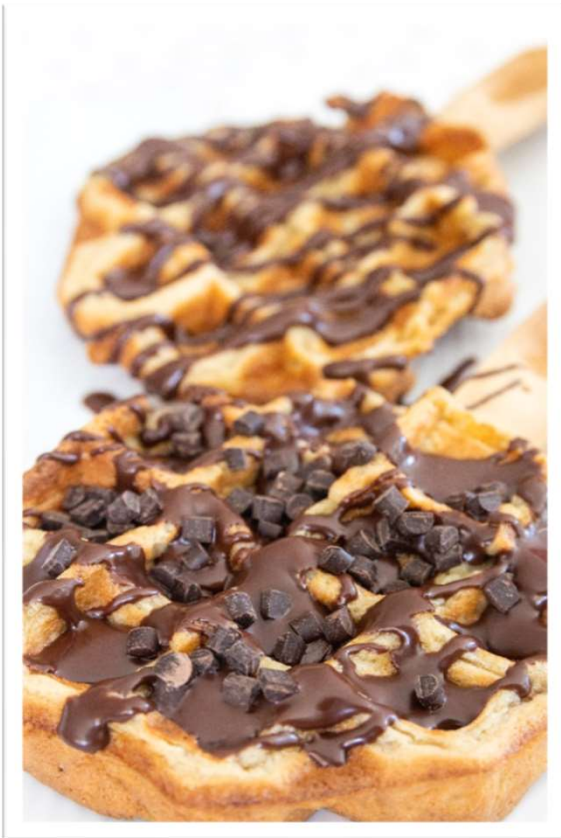
Ahorramos tiempo a las familias, espacio en la despensa y facilitamos el cocinar de una forma rápida y sencilla.



¡DESCARGA EL PDF GRATIS Y EMPIEZA A DISFRUTAR!

En cualquier momento del día disfruta de un dulce saludable

RECETA



- ✓ Mezclar una parte de pre-mezcla con una parte y media de agua.

Ej.: un vaso de pre-mezcla, un vaso y medio de agua

- ✓ Para obtener una masa ligera y sin grumos pásala por el túrmix

La masa queda de textura semi-líquida

- ✓ Calentar la gofrera y aceitarla con un pincel
- ✓ Verter la masa en la gofrera, cerrarla y cocinar el tiempo recomendado por el fabricante (5-7min. Aprox.)
- ✓ Pasado el tiempo, abrir la gofrera y retirar los gofres.

¡Una vez listos añadir toppings a gusto!

¿Necesitas una gofrera?

Te recomendamos esta:



Si te gustan más dorados: cerrar la gofrera y dejarlos más tiempo

¡Merienda imprescindible!

RECETA



- ✓ Mezclar una parte de pre-mezcla con una parte y media de agua.

Ej.: un vaso de pre-mezcla, un vaso y medio de agua

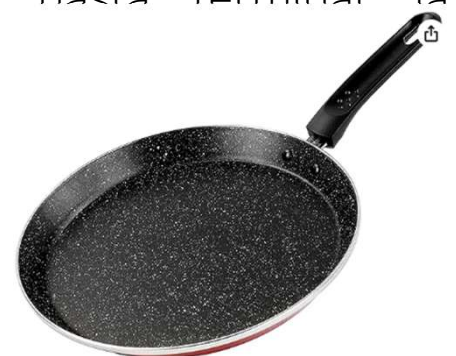
- ✓ Para obtener una masa ligera y sin grumos pásala por el túrmix. Dejar reposar 5min.

La masa queda de textura semi-líquida

- ✓ Calentar la sartén y echar una gota de aceite.
- ✓ Verter un poco de masa en la sartén y extenderla
- ✓ Cocinar hasta que los bordes se despeguen solos, dar la vuelta al crepe y cocinar un minutos
- ✓ Una vez listos repetir la operación hasta terminar la masa.

¡Una vez listos añadir toppings a gusto!

¿Necesitas una crepera?
Te recomendamos esta:



Si el dulzor lo llevas dentro tuyo, estos gofres son ideales para ti

RECETA



- ✓ Mezclar una parte de pre-mezcla con dos partes de agua. Ej.: un vaso de pre-mezcla, dos vasos de agua
- ✓ Para obtener una masa ligera y sin grumos pásala por el túrmix.

La masa queda de textura semi-líquida

- ✓ Calentar la gofrera y aceitarla con un pincel
- ✓ Verter la masa en la gofrera, cerrarla y cocinar el tiempo recomendado por el fabricante (5-7min. Aprox.)
- ✓ Pasado el tiempo, abrir la gofrera y retirar los gofres. Estos gofres no se doran

¡Una vez listos añadir ingredientes dulces o salados a gusto!
¡dejamos la creatividad en tus manos!

¿Necesitas una gofrera?
Te recomendamos esta:



Ideal para cualquier momento del día

RECETA



✓ Mezclar una parte de pre-mezcla con dos partes de agua. Ej.: un vaso de pre-mezcla, dos vasos de agua

✓ Para obtener una masa ligera y sin grumos pásala por el túrmix.

La masa queda de textura líquida

✓ Calentar la sartén y echar una gota de aceite.

✓ Verter un poco de masa en la sartén y extenderla

✓ Cocinar hasta que los bordes se despeguen solos, dar la vuelta al crepe y cocinar un minutos

✓ Una vez listos repetir la operación hasta terminar la masa.

¡Una vez listos añadir ingredientes dulces o salados a gusto!
Dejamos la creatividad en tus manos

¿Necesitas una crepera?
Te recomendamos esta:



Galletas listas en 30min.

RECETA



- ✓ Mezclar 380gr. de pre-mezcla con
- ✓ 50gr. De aceite vegetal
- ✓ Agregar 80gr. de agua y amasar hasta que queden todos los ingredientes integrados.
- ✓ Estirar la masa, usar 20gr. de pre-mezcla para que no se pegue en la mesa, cortar con los moldes de galletas
- ✓ Precalentar el horno a 180° y hornear 10-15 min., hasta que estén dorada.
- ✓ Retirar del horno, dejar enfriar




Añade pepitas de chocolate, frutos secos o el topping que más te guste cuando estés amasando para crear galletas originales

¿Necesitas utensilios? Te recomendamos estos:



RECETA

Pizzas estilo coca listas en 55 min.
Con la misma receta haz pan

- ✓ Poner en un bol 400gr. de pre-mezcla
 - ✓ Hacer un hueco en el centro y agregar 25gr. de levadura de panadería
 - ✓ Agregar 300ml. de agua tibia y mezclar hasta que quede bien unido. Opcional agregar una cucharada de aceite para quede +crujiente
- 
- ✓ Dejar reposar media hora con el bol tapado a temperatura +20c°
 - ✓ Cortar papel horno y poner aceite y estirar la masa
 - ✓ Dejar reposar 10 min.
 - ✓ Llevar al horno arriba abajo 200° cocinar entre 15-20 min. depende el horno
 - ✓ Retirar del horno y poner ingredientes al gusto
 - ✓ Llevar al horno 5min. y retirar. El tiempo de cocción dependerá del horno

¿Necesitas moldes? Te recomendamos estos:





TALLERES Y SHOWCOOKING

¡VAMOS DONDE TU ELIJAS, CUANDO QUIERAS!

En Viladecans disponemos de una sala para realizar eventos

DESDE
25,00€

Sentir el placer de las manos en la masa, jugar con los ingredientes, descubrir nuevo sabores y disfrutar de un momento diferente; todo eso es lo que puedes experimentar en nuestros talleres.

Siempre tenemos una sorpresa improvisada para ti, eso hace que cada taller sea único



PIDE INFORMACIÓN RELLENANDO EL FORMULARIO DE LA [WEB](#)