

¿Gofres Caseros? Encuentra tu Gofrera Ideal y Prueba estas Deliciosas Recetas

Crujiente y dorado por fuera, jugoso y esponjoso por dentro: así debe ser el gofre ideal. Para conseguirlo, necesitas la gofrera perfecta. Para que todo salga "a pedir de boca" te damos algunos consejos para hacer el gofre perfecto.

41 Shares

f	9	p	16	t	3	r	10
---	---	---	----	---	---	---	----



- ### ARTÍCULOS RELACIONADOS
- Los Mejores Utensilios de Cocina para Preparar Comida Asiática en Casa**
27 septiembre 2018
 - Los Mejores Utensilios de Cocina para Disfrutar de tu Comida Rápida Favorita**
12 septiembre 2018
 - Haz el Smoothie Perfecto con estos Consejos y Recetas**
12 noviembre 2018
 - Para Amantes del Café: Descubre tu Máquina de Café Ideal**
12 noviembre 2018

¿Gofres? En nuestra opinión, siempre una buena idea. Son deliciosos, fáciles de preparar y una opción para todos los gustos. Las recetas de gofres son innumerables: desde las tradicionales, de sabor dulce, hasta otras más atrevidas, saladas e incluso picantes. **Las recetas preferidas de nuestro equipo editorial** (las puedes ver al final de la página) lo demuestran. Una gofrera es, sin duda, una de esas adquisiciones para la cocina que no solo te hará feliz a ti, sino también a tus invitados.

Sin embargo, hay que tener cuidado con algo fundamental: **no uses objetos puntiagudos** para sacar tu gofre de la gofrera, pues de esta manera se dañará la superficie interior de la misma. Mantenerla en buen estado es crucial no solo para hacer gofres perfectos, sino para no usar una cantidad innecesaria de aceite. Lo mejor es **engrasar la superficie ligeramente**, por ejemplo, con aceite de coco, ¡y ya puedes empezar a cocinar!

Además, para que los gofres no se quemen, os damos otro consejo: poned la gofrera a la **máxima temperatura solo para precalentar**. Para cocinar los gofres es suficiente usar una temperatura media, a veces baja.

Como curiosidad, te contamos que, antiguamente, las gofreras se sostenían con un largo mango directamente sobre las llamas. Hoy lo tenemos más fácil con las gofreras eléctricas. En este artículo te mostramos algunas de las mejores que hemos encontrado en el mercado.



La Gofrera Clásica: Cloer 1621

[VER OFERTA >](#)

33,91 € Amazon

Este es el tipo de **gofrera más popular en muchos países europeos**. Con ella podemos hacer los clásicos gofres en forma de corazón. Es fácil de manejar, fácil de limpiar y ocupa poco espacio, pues puede almacenarse de forma vertical. Además, pesa solo 1,4 kg.

Esta gofrera es ideal para cualquier persona que desee reducir la cantidad de grasa en sus recetas, ya que la superficie de cocción antiadherente evita que la masa se quede pegada y que los gofres se deshagan. Además, tiene una bandeja de goteo para la grasa para facilitar su limpieza. Independientemente de que prefieras los gofres más o menos tostados, te gustará saber que puedes dorarlos más o menos intensamente de manera individual.

Consejo: antes de comprar la gofrera, piensa dónde la quieres poner y en si el cable es suficientemente largo para alcanzar el enchufe más cercano.



Elegante y Simétrica: Gofrera Profesional Krups FDD95D

[VER OFERTA >](#)

160,00 € Amazon

Si por el contrario prefieres **gofres de forma rectangular**, como los clásicos **gofres belgas**, te recomendamos esta gofrera de Krups. Con ella, nada puede ir mal. Este producto de calidad profesional, con superficies antiadherentes extraíbles que puedes lavar en el lavaplatos, te permite cocinar dos gofres de 10 x 16,5 cm. Mientras los estés cocinando **puedes darles la vuelta muy fácilmente**, por lo que los gofres quedan igualmente dorados por todos lados. Esta gofrera cuenta con un "semáforo" para cocinar que te indica cuándo tienes que añadir la masa.

La temperatura se puede ajustar a diferentes niveles, así que puedes hacer gofres a tu gusto, más bien crujientes o más bien esponjosos. El mango de esta gofrera no se recalienta, de manera que es muy cómodo cocinar un festín de gofres para la familia o los amigos (o para ti) sin tener que preocuparse por quemarse. Aunque es un aparato más caro y que ocupa más espacio que el primero que te presentamos, su calidad es altísima y está especialmente indicado para los verdaderos amantes de los gofres que los quieran preparar con mucha frecuencia.

Consejo: distribuye la masa en la gofrera de manera equilibrada para que los gofres tengan el mismo tamaño por todos lados.



Doblemente Delicioso: Severin WA 2106

[VER OFERTA >](#)

42,90 € Amazon

¡Dos por uno! Esta bonita gofrera es ideal, por ejemplo, para poder **cocinar muchos gofres en poco tiempo** para varios invitados. Está claro que podrías prepararlos antes de que llegasen, pero, ¿qué se compara con un gofre recién hecho, aún caliente, con su aroma invadiendo lentamente la cocina y el comedor?

Como las otras gofreras que te presentamos en este artículo, esta también tiene superficie antiadherente y es fácil de limpiar. Mientras los estás cocinando puedes regular la temperatura para obtener unos gofres más dorados o menos, y unas luces te indican cuándo tus gofres están listos. Una desventaja que tiene es que para apagarlo, hay que desenchufarlo. Por otra parte, con un tamaño de 24,2 x 35,1 x 9,8 cm. no ocupa demasiado espacio.

Consejo: cuando tus gofres estén listos, no los pongas unos encima de otros, porque se reblandecerán.



Gofrera Diferente: Gofres al Estilo Hongkonés

VER OFERTA >

46,99 € Amazon

Esta gofrera es ideal para cocinar **la nueva tendencia de Hong Kong: los *bubble-waffle* o *egg-waffle***, un gofre que, en vez de tener forma de red con cavidades, se compone de varias "bolitas", lo que les da un aspecto muy alegre. Esta gofrera dispone de una **función de giro de 180° grados** que permite darle la vuelta fácilmente y conseguir estas bolitas (huecas por dentro) que son un poco más crujientes que un gofre tradicional. El mango es muy estable y resistente al calor, por lo que podrás cocinar con total seguridad.

Consejo: cuando estén terminados, colócalos en un cono de papel y rellénalos a tu gusto, con dulce o salado. Para que te hagas una idea de su aspecto, échale un vistazo a [estos deliciosos *bubble-waffles*](#) que puedes conseguir en Málaga.

Artículos relacionados



Los Mejores Utensilios de
Cocina para Preparar Comida
Asiática en Casa



Los Mejores Utensilios de
Cocina para Disfrutar de tu
Comida Rápida Favorita



Haz el Smoothie Perfecto con
estos Consejos y Recetas



Para Amantes del Café:
Descubre tu Máquina de Café
Ideal

[SOBRE COMPRIGO](#) | [LICENCIA DE SOFTWARE](#) | [PIE DE IMPRENTA](#) | [POLÍTICA DE PRIVACIDAD](#)
[TODAS LAS TIENDAS](#)



*LOS PRECIOS MOSTRADOS PUEDEN VARIAR DEBIDO A MODIFICACIONES REALIZADAS EN LAS TIENDAS
CORRESPONDIENTES. © 2018 COMPRIGO

