

Gofry z truskawkami w soku pomarańczowym. Zupełnie nowy smak lata

Gotowe gofry można znaleźć w supermarketach w działach z pieczywem. Dzięki temu przygotujesz pyszne gofry błyskawicznie. A odświeżający smak truskawek z pomarańczą eksploduje świeżością w twoich ustach.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

LICZBA PORCJI:

4

Takie śniadanie króluje u mnie co weekend. W każdą sobotę i niedzielę w naszym domu przygotowuje się gofry. Dzieci jedzą je z dżemem, syropem klonowym, bitą śmietaną. Jednak ostatnio zdecydowanie wygrywa wersja gofrów tak przygotowanymi truskawkami.

SKŁADNIKI:

250 g truskawek

60 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy

2 łyżki cukru pudru
8 gotowych gofrów
4 gałki lodów waniliowych

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Umyj truskawki i osusz ręcznikiem papierowym. Usuń szypułki, przekrój truskawki na pół lub na cztery części, jeśli są duże. Potem gotowe przełóż do miski.
- 2) Wlej do truskawek sok pomarańczowy. Posyp je cukrem pudrem i delikatnie wymieszaj. Odstaw na 5 minut i od czasu do czasu zamieszaj.
- 3) W tym czasie podgrzej gofry według instrukcji na opakowaniu.
- 4) Rozłóż gofry na talerzach. Na wierzch nałóż porcję truskawek z sokiem i podaj z gałką lodów.

Przepis na gofry domowej roboty

Osobiście robię gofry w kilka minut. Wychodzą chrupiące i nie rozmakają pod śmietaną, czy lodami. Składniki dobieram na oko, ale ciasto na gofry musi wyjść dość gęste. Szklankę mleka mieszam z jednym jajkiem i ekstraktem z wanilii. Do tego dorzucam mąkę razem z proszkiem do pieczenia. Według babcinej rady „tyle, ile mąka zbierze”, ale dobrze około 1/3 opakowania. Powtórzę – ciasto ma być gęste, ale tak, by dało się łać. Moje przypomina to na racuchy. Na koniec wlewam do ciasta 1/4 szklanki oleju słonecznikowego, aby gofry nie przywierały do gofrownicy.

Tak, dodaję całe jajko i nie bawię się w ubijanie białek osobno, ponieważ zauważyłam, że mam więcej pracy, a gofry momentalnie tracą sprężystość i jędrność, a ja nie lubię, jak truskawki i śmietana zjeżdżają mi na talerz. Wam również

polecam tę metodę, choć puryści gofrowi mogą się obrażać. Najważniejsze jest to, że mniej ubijania oznacza gofry szybciej na talerzu.



Fot. Archiwum Prywatne