# FIT Gofry z frużeliną truskawkowo-malinową

czas przygotowania: **20 min**

poziom trudności: **łatwy**

## Składniki

**GOFRY:**

- mąka orkiszowa - 150g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- soda oczyszczona Gellwe - 1/2 łyżeczki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- erytrol - 1 łyżka
- napój roślinny - 200ml
- olej - 25ml
- sól - szczypta
- aromat waniliowy Gellwe - 1/2 łyżeczki

**FRUŻELINA:**

- owoce (maliny i truskawki) - 1kg
- konfiturex Gellwe - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania

1. Do miski wsyp mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i erytrytol. Dodaj sok z cytryny, napój roślinny, olej oraz opcjonalnie ekstrakt waniliowy. Wymieszaj do uzyskania gęstego, jednolitego ciasta.
2. Rozgrzej gofrownicę do maksymalnej mocy. Nakładaj porcje ciasta i piecz przez 4–5 minut, aż gofry będą złociste i chrupiące.
3. Owoce przełóż do garnka, wsyp Konfiturex i dokładnie wymieszaj. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez 1 minutę. Następnie dodaj erytrytol i gotuj jeszcze około 2 minuty.
4. Gofry podawaj z ciepłą lub przestudzoną frużeliną malinowo-truskawkową.

## Produkty Gellwe użyte w przepisie
## FIT Gofry z frużeliną truskawkowo-malinową

### Konfiturex 3:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.
Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:
Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasku cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g

### Aromat waniliowy

Aromat waniliowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml

### Soda oczyszczona 70g

Soda oczyszczona ma szereg zastosowań w każdym domu.

Zastosowania sody oczyszczonej:

- do pieczenia jako środek spulchniający do ciast oraz usztywniający pianę z białek

- eliminuje intensywny zapach

- soda idealnie pochłania nieprzyjemny zapach

- usuwa zanieczyszczenia i zabrudzenia

- jest bardzo pomocna przy myciu okien

- świetnie sprawdza się jako wybielacz do tkanin

- doskonale usuwa tłuste plamy na sztucznych tkaninach

Jest idealnym zamiennikiem proszku do pieczenia.

Bardzo dobrze sprawdzi się również jako preparat do udrażniania rur i czyszczenia zabrudzeń.

Usuwa kamień z czajnika, pochłania nieprzyjemny zapach w lodówce, czyści tłuste plamy na tkaninach i sprawdzi się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g

## *Proszek do pieczenia 30g*

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g