



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



Do miski wsyp mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i erytrol. Dodaj sok z cytryny, napój roślinny, olej oraz opcjonalnie ekstrakt waniliowy. Wymieszaj do uzyskania gęstego, jednolitego ciasta.



Rozgrzej gofrownicę do maksymalnej mocy. Nakładaj porcje ciasta i piecz przez 4-5 minut, aż gofry będą złociste i chrupiące.



Owoce przełóż do garnka, wsyp Konfiturex i dokładnie wymieszaj. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez 1 minutę. Następnie dodaj erytrol i gotuj jeszcze około 2 minuty.



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 kwasu 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: 9ml



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