

Gofry z bitą śmietaną



czas przygotowania: **40 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

GOFRY:

- mąka pszenna - 300 g
- drożdże suszone - 6 g
- cukier wanilinowy Gellwe - 2 łyżeczki
- cukier - 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- sól - szczypta
- mleko - 500 ml
- masło - 90 g
- jajka (rozmiar L) - 2 sztuki

BITA ŚMIETANA:

- cukier puder - 2 łyżki
- śmietana 36% (schłodzona) - 500 ml

KONFITURA TRUSKAWKOWA:

- truskawki - 1 kg
- cukier - 350 g
- konfiturex 3:1 Gellwe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania

- 1** Rozpocznij od przygotowania konfitury truskawkowej według instrukcji na opakowaniu Konfiturexu Gellwe.
- 2** Pozostaw do wystudzenia, następnie przełóż potrzebną ilość na gofry do miseczki i schłódź w lodówce. Pozostałą część wlej do wyparzonych stoiczek i szczelnie zamknij, układając do góry dnem na około 5 minut.
- 3** Mąkę, drożdże, cukier z prawdziwą wanilią, proszek do pieczenia, szczyptę soli przesiej do miski i wymieszaj. Mleko podgrzej do temperatury maksymalnie 30°C, aby nie było zimne. Masło roztop w garnuszku i odstaw do wystudzenia.
- 4** W misce wymieszaj wszystkie mokre składniki: mleko, masło i jajka. Wlej do suchych składników i zmiksuj do uzyskania gładkiego ciasta, około 2,5 minuty. Ciasto przykryj lnianą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 1 godzinę do wyrośnięcia.
- 5** Na powierzchni ciasta powinny pojawić się małe pęcherze. Wyrośnięte ciasto wymieszaj i smaż gofry według instrukcji gofrownicy.
- 6** Śmietanę ubij z cukrem pudrem. Na lekko przestudzonych gofrach umieść bitą śmietanę i schłodzoną konfiturę truskawkową i podawaj od razu.



Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie **Gofry z bitą śmietaną**



Cukier wanilinowy 30g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 30g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości. To pewnośc 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



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