

Omlet z konfiturą borówkową



czas przygotowania: **25 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

KONFITURA BORÓWKOWA:

- borówki - 1kg
- Konfiturex 3:1 Gellwe - 1 opakowanie
- cukier - 300g

OMLET:

- skyr waniliowy - 100g
- jajka - 2 szt.
- mąka orkiszowa - 40g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- olej - 1/2 łyżeczki

DO PODANIA:

- skyr waniliowy lub naturalny - wedle uznania
- konfitura borówkowa - wedle uznania

Sposób przygotowania

- 1** Borówki umyj i przełóż do garnka. Dodaj Konfiturex 3:1 Gellwe i doprowadź do wrzenia, mieszając.
- 2** Wsyp cukier i gotuj przez 3-5 minut. Gorącą konfiturę przełóż do wyparzonych słoików i szczelnie zakręć. Jeśli wolisz dżem o gładkiej konsystencji, przed przełożeniem do słoików zmiksuj owoce.
- 3** W misce połącz skyr waniliowy, jajka, mąkę orkiszową oraz Proszek do pieczenia Gellwe. Całość wymieszaj lub krótko zmiksuj do uzyskania jednolitego ciasta.
- 4** Patelnię delikatnie posmaruj olejem i dobrze rozgrzej. Wylej masę na patelnię, przykryj i smaż na średnim ogniu z obu stron do uzyskania złotego koloru.
- 5** Gotowy omlet podawaj z kleksem skyru oraz domową konfiturą lub dżemem borówkowym.



Produkty Gellwe użyte w przepisie

Omlet z konfiturą borówkową



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



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