

Najlepsze gofry: puszyste i delikatne.

Przepisów na dobre gofry szukałam bardzo długo. I praktycznie się poddałam. Stwierdziłam, że skoro nie mam dobrej gofrownicy, to nie uda mi się zrobić takich gofrów jakie z wielką chęcią pożeram będąc nad morzem... Aż do tego przepisu, za który bardzo dziękuję.

Te gofry są znakomite, najlepsze na gorąco, prosto z gofrownicy, z dżemem, świeżymi malinami i bitą śmietaną, a do tego jeszcze polane syropem klonowym. Na zdjęciu z masłem i syropem klonowym.



Składniki na około 12 gofrów:

- 3 szklanki mąki orkiszowej (typ 630),
- 3 szklanki mleka,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,

- szczypta soli,
- ksylitol do smaku (4 łyżki),
- 1/3 szklanki nierafinowanego rozpuszczonego oleju kokosowego,
- 3 jajka

Ubij białka w oddzielnej miseczce. Resztę składników wymieszaj w robocie kuchennym, na koniec wmieszaj łyżką dobrze ubite białka. To one nadają gofrom puszystość i delikatność. Piecz w gofrownicy przez około 5 minut do zezłocenia. Smacznego!

---

### Domowe gofry z serkiem waniliowym polane sosem truskawkowym

Domowe gofry. Ten zapach! Razem z siostrą zrobiłyśmy z przepisu na jedną porcję i na cztery osoby to zdecydowanie za mało:) Domowe gofry różnią się zdecydowanie od tych kupnych. Ciasto jest miękkie i trochę w smaku przypomina naleśniki, ale smakuje wyśmienicie. Syn ocenił: „wyśmienite”.

Przepisów na gofry jest od zatrzęsienia, w najbliższym czasie postaram się kilka z nich wypróbować, by porównać ich smaki.



**Składniki na 8 gofrów:**

- 2 szklanki mąki

- 2 szklanki mleka
- łyżeczka proszku do pieczenia
- kilka kropli aromatu waniliowego
- 75 g cukru (u mnie fruktoza; w oryginalnym przepisie jest 50 g cukru, ale według mnie to za mało)
- 50 ml oleju
- 4 jajka

#### Składniki na serek waniliowy:

- 2 opakowania naturalnego serka homogenizowanego
- cukier do smaku (u mnie fruktoza)
- kilka kropli aromatu lub miąższ z laski wanilii

#### Składniki na sos truskawkowy:

- garść rozmrożonych lub świeżych truskawek
- pół szklanki wody
- cukier do smaku (u mnie fruktoza)

#### Gofry

1. Wszystkie składniki umieścić w misie robota kuchennego. Wymieszać na gładką masę. Ciasto będzie dość rzadkie.
2. Wylewać odpowiednią ilość do rozgrzanej gofrownicy (wcześniej natłuścić lub spsikać beztłuszczowym sprayem do pieczenia) i piec do zrumienienia się ciasta.

#### Serek waniliowy

1. Serek wymieszać z wanilią i cukrem.

#### Sos truskawkowy

1. Wszystkie składniki dokładnie zmiksować by powstał płynny sos. Dekorować naleśniki wcześniej, na które wcześniej położyć serek waniliowy.
2. Smacznego!