

Gofry z sosem truskawkowym

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940



dla tych co lubią truskawki xD

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1.5 szklanki mąki -
- 2 jajka -
- 1 szklanka mleka -
- 2 łyżki cukru -
- 2 łyżki masła roślinnego -
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia -
- sól -
- 2 szklanki truskawek (świeżych lub mrożonych) -
- 3 łyżki cukru -
- 1/2 szklanki galaretki z czerwonych porzeczek -
- sok z 1/2 pomarańczy. -

Etapy przyrządzania:

1.



Zacznij od przygotowania sosu. Z umytych truskawek usuń szypułki (mrożone musisz trochę rozmrozić). Większe owoce pokrój i razem z małymi wrzucić do wysokiego naczynia. Wsyp cukier i starannie wszystko zmiksuj. Wymieszaj ten mus z lekko podgrzaną galaretką porzeczkową i sokiem z pomarańczy, przykryj i odstaw na bok. Teraz przyrządź ciasto. Białka oddziel od żółtek, po czym ubij z nich sztywną pianę. Do miski przesiej mąkę i mieszając, powoli wlewaj mleko. Potem dodaj żółtka, cukier, proszek do pieczenia, sól i roztopione chłodne masło. Gdy ciasto uzyska jednolitą konsystencję, delikatnie wmieszaj w nie pianę. Rozsmarowuj porcje ciasta w gofrownicy i kolejno piecz jasnozłote gofry. Podawaj gorące polane sosem truskawkowym.