

Makowe gofry z sałatką owocową

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Makowe gofry z sałatką owocową

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag truskawek * 1 owoc mango, sok z 1 cytryny * 4 łyżki płynnego miodu, 15 dag masła -
- 3 łyżki cukru * 2 torebki cukru waniliowego * 3 jajka, 25 dag mąki -
- 1/2 torebki proszku do pieczenia * 5 dag maku * 35 dag śmietany kremówki * 2 łyżki cukru pudru -

Etapy przyrządzania:

1. Truskawki umyć, oczyścić z szypułek i pokroić na połówki lub w plasterki. Mango obrać, miąższ odkroić od pestki i pokroić w kostkę. Przygotowane owoce przełożyć do salaterki, wymieszać z miodem i sokiem z cytryny, odstawić do lodówki. Przygotować ciasto: miękkie masło zmiksować z cukrem, szczyptą soli i 1 torebką cukru waniliowego. Nie przerywając ucierania, kolejno dodawać po 1 jajku. Mąkę wymieszać z makiem i proszkiem do pieczenia, po łyżce dodawać do ciasta na przemian z 2/3 śmietany. Gofrownicę rozgrzać, kolejno wlewać porcje ciasta, piec na złoty kolor. Pozostałą kremówkę ubić na sztywno z resztą cukru waniliowego, gorące gofry oprószyć cukrem pudrem, podawać z sałatką owocową i bitą śmietaną.

