



przepisy.pl

Karmelowe gofry belgijskie



Składniki:

- drożdże - 40 gramów
- ciepłe mleko - 1 szklanka
- mąka - 500 gramów
- ciemny cukier - 180 gramów
- jajko - 4 sztuki
- stopione masło - 180 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, wyrobić z mąką, stopionym masłem, 4 żółtkami i cukrem. Połączyć z pianą ubitą z 4 białek. Zostawić do wyrośnięcia- nawet na całą noc.
2. Tradycyjne gofry belgijskie są okrągłe, więc po rozgrzaniu gofrownicy należy nakładać je łyżką stołową. Jeśli mamy gofrownicę, która robi dwa mniejsze gofry na raz, to na środku każdej z dwóch foremek w gofrownicy nałożyć dużą czubatą łyżkę ciasta i- nie rozprowadzając- zamknąć gofrownicę. Jeśli natomiast Wasza gofrownica za jednym razem wypieka jeden duży gofr, to na środek formy nakładamy dwie czubate łyżki. Pieczemy 2-3 minuty aż będą ciemnobrązowe. Nam najbardziej smakują ze śmietaną ubitą z 30% kremówki (nakładamy, kiedy gofry przestygną, bo inaczej spłynie) i łyżeczką powideł śliwkowych. Mniam!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl