



przepisy.pl

Proste gofry z domowym dżemikiem



 45 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- jajka - 2 sztuki
- cukier - 150 gramów
- masło - 70 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- woda - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 sztuka
- truskawki - 500 gramów
- galaretka truskawkowa - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Domowy dżemik truskawkowy: truskawki pokroić na mniejsze kawałki i wrzucić do garnka (jeśli są ze słoika można dodać syrop, który po nich pozostał), gdy truskawki się lekko podgotują dodawać po trochu proszek galaretkowy jednocześnie mieszając. Truskawki pozostawić na gazie aż powstanie na nich pianka, po zagotowaniu zdjąć z palnika i wymieszać aż pianka zniknie, odstawić do ostygnięcia:)

2. Gofry: masło roztopić w rondelku, odstawić do ostygnięcia, jajka utrzeć z cukrem. Następnie dodać mąkę, wodę, proszek do pieczenia, masło i cukier waniliowy (do smaku). Wszystko dokładnie wymieszać i odstawić na około 30 min, smażyć na rozgrzanej gofrownicy.

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