

Gofry belgijskie



Autor: **DoEatYourselfPL**
Przepisów: 11 Ocena: 113

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 190 g mąki tortowej,
- 90 g ciepłego mleka (ok. 40 stopni),
- 11 g świeżych drożdży,
- 1 jajko,
- 1 żółtko,
- 16 g cukru waniliowego,
- szczypta soli,
- 90 g bardzo miękkiego masła,
- 50-60 g cukru perlistego (nie można zastąpić go innym, ponieważ podczas wypiekania nie utworzy się chrupiąca skarmelizowana powł

Sposób przygotowania:

- 1 W misce mieszamy ciepłe mleko, drożdże, mąkę, sól, cukier waniliowy, jajko oraz żółtko na gęste ciasto, przykrywamy i odstawiamy na pół godziny w ciepłe miejsce, aby ciasto urosło.
- 2 Po tym czasie dorzucamy bardzo miękkie masło pokrojone na małe cząstki, dokładnie łączymy z masą. Na końcu dodajemy cukier perlisty, ponownie dokładnie mieszamy i odstawiamy pod przykryciem na następnie 15 -20 minut.
- 3 Teraz rozgrzewamy gofrownicę (my posiadamy taką o mocy 1000 W, a pieczemy w ustawieniu 4,5 z 6 możliwych stopni mocy). Na każde z dwóch pół nakładamy po 1 czubatej łyżce ciasta na sam środek, aby gofry miały okrągło-nieregularny kształt i pieczemy 2,5 minuty. Wyjmujemy na drewnianą kratkę i czekamy chwilę, aż nabiorą chrupkości. Polecamy jeszcze ciepłe same, z bitą śmietaną albo z syropem klonowym... Palce lizać!

Twoje notatki do przepisu: