Dubajskie gofry

Oto dubajskie gofry z ciastem kadaifi, czyli chrupiącą bliskowschodnią wariacją, która łączy klasyczne gofry z aromatyczną nutą kardamonu i słodkim, karmelowym wykończeniem.

Ilość porcji: 4

Czas przygotowania: 35 min

Składniki

• Na gofry
•
• 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej
• 1 łyżeczka proszku do pieczenia
• 1/2 łyżeczki mielonego kardamonu
• 2 łyżki cukru trzcinowego
• szczypta soli
• 2 jajka
• 1 i 1/4 szklanki mleka
• 1/4 szklanki roztopionego masła lub oleju
• 1/2 szklanki posiekanych daktyli
• kilka nitek szafranu opcjonalnie, namoczonych w 1 łyżce ciepłego mleka
• Na chrupiące kadaifi
•
• ok. 100 g ciasta kadaifi rozsypanego i porwanego na drobne pasma
• 2 łyżki roztopionego masła
• 2 łyżki miodu lub syropu z daktyli
• Do podania
•
• jogurt grecki lub mascarpone
• posiekane pistacje
• miód lub syrop daktylowy
• świeże figi, granat
• płatki róż opcjonalnie
•



Wykonanie:

Przygotuj chrupiące kadaifi
Wymieszaj ciasto kadaifi z roztopionym masłem i miodem. Rozłóż na blaszce i piecz ok. 10–12 minut w 180°C, aż będzie złociste i chrupiące.

Zrób ciasto na gofry
W jednej misce wymieszaj składniki suche, w drugiej – mokre. Połącz wszystko razem, dodaj daktyle i namoczony szafran jeśli używasz. Wymieszaj delikatnie.

Upiecz gofry
Wlej porcję ciasta do nagrzanej gofrownicy i piecz, aż będą rumiane i chrupiące.

Złóż wszystko razem
Na gofry nałóż łyżkę jogurtu lub mascarpone, posyp chrupiącym kadaifi, dodaj pistacje, figi, granat i polej miodem lub syropem daktylowym.