

Gofry piernikowe

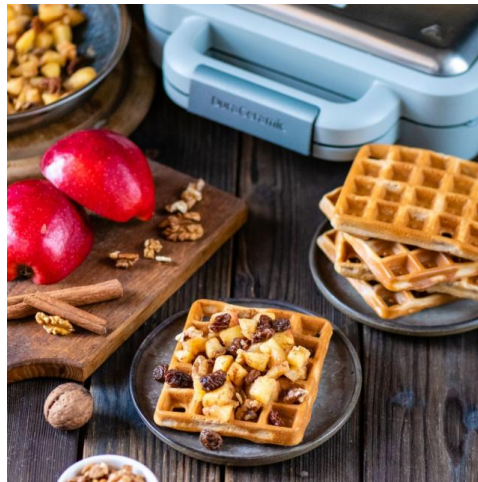
Przepis na świąteczne gofry

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 szklanka mąki uniwersalnej,
- pół łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1 czubata łyżeczka przyprawy do piernika,
- pół łyżeczki ekstraktu z wanilii lub 1 łyżeczka cukru waniliowego,
- 1 szklanka mleka
- 3 łyżki stołowe roztopionego masła,
- 1 duże jajko-żółtko i białko oddzielnie,
- 2 płaskie łyżki stołowe cukru,
- szczypta soli,
- 1 łyżka płynnego miodu lub melasy z karobu pomini, jeśli nie masz.



Wykonanie:

1. W średniej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i przyprawę do piernika.

2. Zmiksuj mleko, masło, żółtko, cukier, cukier waniliowy i miód. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i przyprawą do piernika i ponownie zmiksuj, żeby nie było grudek.

3. Białko ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie wmieszaj do ciasta na gofry piernikowe.

4. Rozgrzej gofrownicę i piecz do uzyskania złotego koloru. Po upieczeniu odłóż na kratkę lub podawaj natychmiast z ulubionymi dodatkami.

Do przebrania gofrów

- 4 duże jabłka
- pół szklanki rodzynek
- pół szklanki drobno posiekanych orzechów włoskich
- 1 czubata łyżka masła
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- opcjonalnie cukier do smaku

Jabłka obierz, oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w niedużą kostkę. Na głębokiej patelni rozgrzej masło, dodaj pokrojone jabłka, oprósz przyprawą do piernika i podsmażaj, aż lekko zmiękną. Dodaj rodzynki i orzechy, wymieszaj i wyłącz płomień. Podgrzej przed nałożeniem na gofry.