

Gofry Red Velvet

Czerwone gofry na świąteczny czas

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 szklanki mąki uniwersalnej
- 1/4 szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao w proszku
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 3/4 szklanki maślanej
- 1/3 szklanki masła roztopionego i ostudzonego
- 2 duże jajka
- 2 łyżki ekstraktu waniliowego
- 1/2 łyżki octu jabłkowego
- 2 łyżki czerwonego barwnika spożywczego
- 115 g kremowego sera, zmiękczone temp. pokojowa
- 4 łyżki masła, zmiękczone temperatura pokojowa
- 1 1/2 filiżanki cukru pudru
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 1/2 szklanki mleka pełnego
- Posiekane orzechy pekan opcjonalnie
-



Wykonanie:

Wymieszaj serek i masło w dużej misce za pomocą ręcznego miksera, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Ostrożnie dodaj cukier puder, następnie dodaj wanilię i mleko. Mieszaj, aż polewa będzie gładka. Odlóż na bok. Wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia, kakao i sól w dużej misce, odstaw na bok. W osobnej średniej misce, wymieszaj maślanę, roztopione masło, jajka, wanilię i ocet razem aż do uzyskania gładkiej konsystencji, następnie wymieszaj z czerwonym barwnikiem spożywczym. Dodaj maślanę do suchych składników i mieszaj do uzyskania gładkiej masy.

Rozgrzej gofrownicę zgodnie z instrukcją producenta. Spryskaj gofrownicę nieprzywierającym sprayem do smażenia, a następnie wylej około 1 szklanki ciasta na wkład do gofrów. Zamknij i gotuj, aż gofry będą głęboko czerwone i chrupiące na zewnątrz, około 3 minuty.

Powtórz czynność z pozostałym ciastem na gofry. Podawać każdego gofra polanego polewą z serka śmietankowego i posiekanymi pekanami opcjonalnie.