

Gofry z ciasta francuskiego

Dzięki dodaniu ciasta francuskiego do przepisu gofry są lżejsze i bardziej kruche niż ich belgijskie odpowiedniki.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 5

Składniki

- 1 opakowanie ciasta francuskiego jeśli całego nie wykorzystasz, pozostałe ciasto schowaj do lodówki,
- ulubione dodatki, np. świeże owoce, bita śmietana, cukier puder, starta na wiórki czekolada, ulubiony dżem albo krem do smarowania
-



Wykonanie:

1. Rozgrzej gofrownicę.
2. Przytnij arkusze ciasta francuskiego tak, aby pasowały do Twojej gofrownicy. Umieść przycięte kawałki ciasta w gofrownicy i zamknij pokrywę. Czas pieczenia zależy od mocy gofrownicy i zazwyczaj wynosi około 5-6 minut. Piecz gofry do momentu, aż parowanie ustanie, a gofry będą złotobrązowe i chrupiące. W ten sam sposób przygotuj pozostałe gofry.
3. Jeśli chcesz przygotować paluszki gofrowe pokrój arkusz ciasta paski o szerokości około 3 cm. Włóż do gofrownicy i postępuj tak samo, jak opisałam powyżej.