

Gofry z syropem z cydru

Przepis na gofry idealne na jesień

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 ½ szklanki mąki uniwersalnej
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 1 łyżeczka mielonego ziela angielskiego
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- ½ łyżeczki soli
- ¼ szklanki brązowego cukru
- 1 szklanka purre z dyni
- 2 szklanki mleka
- 4 jajka
- ¼ szklanki masła, roztopionego
- SYROP Z CYDRU JABŁKOWEGO
- ½ szklanki białego cukru
- 1 łyżka skrobi kukurydzianej
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 1 filiżanka cydru jabłkowego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki masła
-



Wykonanie:

Rozgrzej gofrownicę.

W misce połącz mąkę, proszek do pieczenia, cynamon, ziele angielskie, imbir, sól i brązowy cukier. W osobnej misce wymieszaj razem dynię, mleko i żółtka. Ubij białka w czystej, suchej misce, aż powstanie piana. Wymieszaj mieszankę mąki i 1/4 szklanki roztopionego masła z purée dyniowym, mieszając tylko do połączenia. Użyj trzepaczki lub gumowej łopatkki, aby dołożyć 1/3 białek do ciasta, mieszając delikatnie, aż do połączenia. Wmieszaj pozostałe białka. Upiecz gofry.

Aby przygotować syrop, wymieszaj w rondlu cukier, skrobię kukurydzianą i cynamon, dodaj cydr jabłkowy i sok z cytryny. Gotuj na średnim ogniu, aż mieszanina zacznie wrzeć gotuj, aż syrop zgęstnieje. Zdejmij z ognia i mieszaj z 2 łyżkami masła, aż do rozpuszczenia. Podawaj na ciepło.