

LÉKÜÉ GOFRISÜTŐ FORMA

Gyorsabb, és egyszerűbb!

8 gofrit készíthetsz el egy időben, 15 perc alatt!

A gofrisütő forma egy 2 darabból álló készlet, amellyel egyszerre 8db gofrit süthetsz. Készíthetsz édes és sós ízesítésű gofrikat, és dekorálhatod őket tetszés szerint.



gasztrocuccok
Prémium kategóriás kiegészítők



www.gasztrocuccok.hu

HASZNÁLATA:



Helyezd a sütőformát egy tepsire és öntsd bele a kikevert tésztát úgy, hogy az ellepje a csúcsokat.



Helyezd a tepsit a 220°C-ra előmelegített sütő középső rácsára és süsd a gofrikat kb. 8-9 percig.



Vedd ki a formákat a sütőből és hagyd hűlni néhány percig. Fejtsd ki a gofrikat a formából a tepsire, a mintás felükkel felfelé.



Süsd a gofrikat ca. 4-5 perc alatt aranybarnára a mintás oldalukkal felfelé.



Vedd ki a megsült gofrikat a sütőből és dekoráld, ízesítsd őket ízlés szerint.

GOFRI RECEPT

HOZZÁVALÓK (8 db gofrihoz): 3 tojás, 410 ml tej, 240 g liszt, fél csomag sütőpor, ½ tk. só, 5 dkg vaj.

ELKÉSZÍTÉS. Olvaszd meg a vaját, és keverd össze a tejjel és a feltört tojásokkal. Add hozzá a lisztet, a sót és a sütőport és keverd sima állagúra. Készítsd el a gofrikat a bal oldalon leírtak szerint. **Édes gofrihoz:** adj 2 ek. cukrot a masszához. **Sós gofrihoz:** adj a masszához 2 ek. reszelt parmezán sajtot, 1 tk. oregánót, and ½ tk. őrölt csemege paprikát.



AKIK MÁR HASZNÁLJÁK,

ezeket a variációkat is készítik:

Édes...

- ☺ Olvasztott csokoládéval, házi készítésű tejszínhabbal
- ☺ Cukrozott tejjel, vaníliafagyival, narancslikőrrel flambírozva
- ☺ Almával, fahéjjal és mézzel
- ☺ Mascarpone-val, piros gyümölcsökkel és egy gerezd citrusgyümölcscsel

...vagy sós...

- ☺ Spenótlevéllal, sonkával és krémsajttal
- ☺ Kecsesajttal és karamellizált hagymával
- ☺ Hollandi mártással, füstölt lazaccal, buggyantott tojással