

smakowite drożdżowe gofry

Gofry, w wielu amerykańskich restauracjach typu bistro serwowane są na śniadanie. W towarzystwie bekonu i syropu klonowego, tworzą zaskakująco dobre połączenie. Ciasto na gofry, którym jestem zauroczona różni się tym, że zamiast proszku do pieczenia i sody używam świeżych drożdży. Dzięki nim są one bardzo subtelne w smaku. Ciasto przygotowuję zazwyczaj w piątkowy lub sobotni wieczór, a następnego poranka serwuję ciepłutkie, pachnące gofry domownikom z ich ulubionymi dodatkami. Jest to śniadanie, którym należy się delektować, by dobry posmak towarzyszył nam przez resztę dnia:)

Składniki:



- 2 szklanki mąki,
- 1 łyżka cukru,
- 9 gram świeżych drożdży,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 2 szklanki ciepłego mleka,
- 1 jajko,
- 80 gram roztopionego masła.

Wykonanie:

1. W dużej misce, rozpuszczamy w ciepłym mleku drożdże i dodajemy cukier. Następnie dodajemy przesianą mąkę i sól.

Całość mieszamy przy pomocy trzepaczki, aż składniki całkowicie się połączą. Miskę z ciastem zalepiamy folią spożywczą i odstawiamy w ciepłe miejsce na 1,5 godziny. Po tym czasie odstawiamy do lodówki na całą noc.

2. Rano, wyjmujemy ciasto z lodówki, do którego dodajemy roztopione masło i lekko roztrzepane jajko. Całość mieszamy. Powstała masa będzie bardzo gęsta. Chochelką przelewamy masę na rozgrzaną gofrownicę, zapiekamy na złoty kolor. Serwujemy ciepłe gofry z ulubionymi dodatkami:)



* Przepis, który został przeze mnie troszkę zmieniony, pochodzi z książki „The 150 Best American Recipes”