

Gofry z palonym masłem i truskawkami



Składniki

500 g - truskawek, bez szypułek i pokrojonych w plasterki
6 łyżka - ogurt grecki do podania
100 g - masła
1/2 łyżeczka - ekstraktu z wanilii
1 3/4 szklanka - mleka
2 szt. - jajka
1/2 łyżeczka - soli
1/2 szklanka - brązowego cukru
1 łyżka - proszku do pieczenia

Opis wykonania

Puszyste i chrupiące gofry podane z jogurtem który równoważy ich słodycz i dużą ilością truskawek.

W średniej misce wymieszaj dokładnie mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól.

W oddzielnej misce zmiksuj jajka z mlekiem i ekstraktem waniliowym.

W międzyczasie w małym rondelku rozgrzej na średnim ogniu masło, i smaż mieszając od czasu do czasu, aż zobaczysz że lekko brązowieje (uwagaż żeby nie przypalić). Zdejmij z ognia i odstaw do lekkiego ostygnięcia.

Przelej ubite jajka z mlekiem do suchych składników i dokładnie zmiksuj. Dodaj masło i zmiksuj do uzyskania jednolitego ciasta.

Wlej około 1/2 szklanki ciasta do gofrownicy (w zależności od rodzaju gofrownicy) i smaż zgodnie z instrukcjami producenta, aż gofry staną się rumiane i chrupiące.

Rozsmaruj na upieczonych gofrach po 2-3 łyżeczki jogurtu, wyłóż na nie truskawki i polej miodem lub sosem czekoladowym.

Podawaj natychmiast!