

Gofry pomarańczowe



Potrzebne narzędzia*:

- gofrownica (mam taką)
- mikser
- miska
- łyżka lub chochła do nalewania ciasta
- garnek z grubym dnem
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymuje najdłużej ze wszystkich)
- ostry nóż
- deska do krojenia

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Gofry pomarańczowe



Potrzebne składniki (na 8-10 sztuk):

Gofry:

2 jajka (białka i żółtka osobno)
80 g drobnego cukru
75 g roztopionego i przestudzonego masła
50 ml soku z pomarańczy
skórka otarta z 1 pomarańczy
150 g mąki
200 ml mleka
2 szczypty soli

Sos karmelowy:

120 g drobnego cukru
50 g masła
75 ml śmietany kremówki 30%

Dodatkowo:

500 ml ubitej śmietany kremówki 30% lub 36%
około 6 dużych pomarańczy obranych z błonek

Gofry pomarańczowe



Opis przygotowania:

Gofry:

1. Utrzyj żółtka z cukrem.
2. Dodaj sok i skórkę z pomarańczy. Wymieszaj.
3. Stopniowo wsypuj mąkę ze szczyptą soli, stale mieszając.
4. Dodaj mleko i wymieszaj.
5. Włącz gofrownicę.
6. Ubij na sztywno białka ze szczyptą soli. Pianę delikatnie wymieszaj z ciastem.
7. Dodaj masło i delikatnie wymieszaj.
8. Wlej ciasto na gorącą gofrownicę. Piecz około 3 – 4 minuty.
9. Wyjmij gofry.

Sos karmelowy:

1. Cukier podgrzewaj w garnku z grubym dnem do otrzymania bursztynowego koloru.
2. Dodaj masło i mieszaj do połączenia.
3. Wlej śmietankę i wymieszaj do połączenia.
4. Przelej do słoiczka.

Podanie:

Podaj z ubitą śmietaną, cząstkami pomarańczy i sosem karmelowym.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)