



## Domowe gofry z konfiturą truskawkową

### Przepis na 10 gofrów

- 250g mąki
- 250ml kremówki
- 250ml mleka
- 4 jajka
- 50g drobnego cukru
- 5g proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli
- 150g rozpuszczonego masła
- 50ml rumu (można pominąć)
- 1 słoik konfitury truskawkowej Léonce Blanc

Przygotować dużą i małą miskę oraz misę robota kuchennego.

Oddzielić białka od żółtek, żółtka umieścić w małej miseczce, białka w misie robota kuchennego, dodać cukier i ubić na sztywną pianę, odstawić.

Do dużej miski wsypać suche składniki: mąkę, sól i proszek, wymieszać różgą.

Stopniowo dodawać mleko a następnie kremówkę, dokładnie wymieszać.

Dodać żółtka i masło, a następnie rum i mieszać do połączenia składników.

Do masy dodać białka i delikatnie wymieszać.

Nagrząć gofrownicę, dokładnie natłuścić.

Usmażyć gofry, odstawić na 1 minutę i udekorować konfiturą.

