



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **45 perc**



Kohári Éva

GOFRI GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

A gofri egy világszerte kedvelt, igazi street food desszert. Már az ókori görögök is sütöttek felforrósított vaslapok között ostyákat, és sok évvel ezelőtt a franciák készítettek először díszes mintázatú gaufre-kat. Az USA-ban kedvelt reggeli. A megsült gofrit számtalan módon fogyaszthatjuk: lekvárral, különböző ízesítésű krémekkel, tejszínhabbal, mézzel, juharsziruppal. Nekem a gofiról mindig a gyerekkori strandos élmények jutnak eszembe. Imádtam a strandos gofrit csokoládés pudinggal és rengeteg tejszínhabbal. Nagyon sok éve nem ettem hagyományos lisztel készült gofrit, de még mindig érzem a számban az ízét. Szerencsére ez a glutén- és tejmentes gofri ugyanolyan ropogós, mint a hagyományos. Ebből a mennyiségből 10 db gofri készíthető.

HOZZÁVALÓK

250 g Auchan bio
rizsliszt

220 g víz
100 ml Auchan olaj

2 db „M-es” méretű
Auchan tojás
4 evőkanál cukor

12 g vaníliás cukor
1 csipet só

ALLERGÉNEK

- 1 A tojásokat válasszuk szét, a fehérjét verjük kemény habbá.
- 2 Tegyük egy keverőtálba a tojások sárgáját, a cukrokat, mérjük hozzá az olajat, vizet és keverjük csomómentesre a liszttel.
- 3 Laza mozdulatokkal keverjük a masszához a kemény tojáshabot.
- 4 A gofrisütőt forrósítsuk fel. Érdemes az első sütés előtt vékonyan olajjal lekenni, így biztosan nem fog beleragadni a tészta.
- 5 Tegyük a sütőbe 1-1 púpos evőkanál tésztát, majd süssük készre.
- 6 A megsült gofrikat szedjük rácsra. Ha a ropogós gofrit kedveljük, ne tegyük soha forrón őket egymás tetejére!
- 7 Tálaljuk ízlés szerint gyümölccsel, tejszínhabbal, lekvárral, pudinggal.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

