

### Domowe gofry z serkiem waniliowym polane sosem truskawkowym

Domowe gofry. Ten zapach! Razem z siostrą zrobiłyśmy z przepisu na jedną porcję i na cztery osoby to zdecydowanie za mało:) Domowe gofry różnią się zdecydowanie od tych kupnych. Ciasto jest miękkie i trochę w smaku przypomina naleśniki, ale smakuje wyśmienicie. Syn ocenił: „wyśmienite”.

Przepisów na gofry jest od zatrzęsienia, w najbliższym czasie postaram się kilka z nich wypróbować, by porównać ich smaki.



#### Składniki na 8 gofrów:

- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki mleka
- łyżeczka proszku do pieczenia
- kilka kropli aromatu waniliowego
- 75 g cukru (u mnie fruktoza; w oryginalnym przepisie jest 50 g cukru, ale według mnie to za mało)
- 50 ml oleju
- 4 jajka

#### Składniki na serek waniliowy:

- 2 opakowania naturalnego serka homogenizowanego
- cukier do smaku (u mnie fruktoza)

- kilka kropli aromatu lub miąższ z łaski wanilii

#### **Składniki na sos truskawkowy:**

- garść rozmrożonych lub świeżych truskawek
- pół szklanki wody
- cukier do smaku (u mnie fruktoza)

#### **Gofry**

1. Wszystkie składniki umieścić w misie robota kuchennego. Wymieszać na gładką masę. Ciasto będzie dość rzadkie.
2. Wylewać odpowiednią ilość do rozgrzanej gofrownicy (wcześniej natłuścić lub spsikać beztłuszczowym sprayem do pieczenia) i piec do zrumienienia się ciasta.

#### **Serek waniliowy**

1. Serek wymieszać z wanilią i cukrem.

#### **Sos truskawkowy**

1. Wszystkie składniki dokładnie zmiksować by powstał płynny sos. Dekorować naleśniki wcześniej, na które wcześniej położyć serek waniliowy.
2. Smacznego!