

Gofry dyniowe

Składniki

na 4 sztuki

240 g puree z dyni* (ok. 300 g surowej w przypadku dyni hokkaido)

jeśli nie macie czasu, dodajcie surową dynię startą na tarce o drobnych oczkach

100 ml maślanki, mleka lub wody

130 g jabłka, zmiksowanego na tarce o drobnych oczkach lub zmiksowanego na gładką masę

1 jajko

200 g mąki owsianej

½ łyżeczki sody

½ łyżeczki cynamonu

½ łyżeczki masła klarowanego

Wykonanie

1. Wszystkie składniki, z wyjątkiem masła klarowanego, dokładnie wymieszać w taki sposób, aby ciasto miało gładką konsystencję. Odstawić masę na co najmniej ½ godziny. Masa ma być bardzo gęsta (trochę gęstsza niż na placki).
2. Porządnie rozgrzać gofrownicę, rozpuścić na niej masło i usmażyć pierwszy gofr. Następnie smażyć bez tłuszczu**.

Wskazówki

* jak przygotować puree z dynii? To nic trudnego – wystarczy przy okazji pieczenia czegoś wstawić do piekarnika dynię pokrojoną na kawałki; taką dynię pieczemy do miękkości (w temperaturze 200 st. C bez termoobiegu upieczenie się powinno zająć dyni około 30 minut), następnie obieramy ze skórki i miksujemy blenderem na gładką masę lub przecieramy przez sito

**

1. Aby gofry zawsze były chrupiące i smaczne:
 - należy zaopatrzyć się w dobrą gofrownicę. Im większa będzie jej moc, tym gofry bardziej będą przypominały te, które podaje się w dobrych kawiarniach lub budkach nad morzem. Najlepiej patrzeć na produkty o mocy powyżej 1000 W; nasza gofrownica ma 1200 W i spisuje się świetnie - gofry wychodzą bardzo chrupiące; jeśli jednak nie macie narzędzia o takiej mocy i gofry wychodzą Wam miękkie i gumowe, możecie wypróbować dwa sposoby:
 - przedłużyć czas smażenia gofrów (ale tak, aby ich nie spalić)
 - gotowe gofry podpiec w piekarniku nagrzanym do 180 st. C przez około 10-15 minut

- gofrownicę należy rozgrzać naprawdę porządnie; lampki wskazujące na nagrzanie gofrownicy traktujcie bardziej orientacyjnie - po wskazaniu przez gofrownicę, że jest nagrzana, należy poczekać jeszcze ze 2-3 minuty, zanim będzie można usmażyć gofra
 - nie należy nakładać zbyt mało ciasta, bo wówczas ta strona gofra, która jest na górze stanie się gumowa; dlatego właśnie ciasto na gofry ma być takie gęste - dzięki temu można je nałożyć "z górką" i po zamknięciu gofrownicy ciasto wypełnia także wzór rowków obecny na części, która stanowi pokrywę; gofry mają również wówczas dużo ładniejszy kształt :)
 - gofry należy smażyć przez odpowiedni czas; my zwykle czekamy, aż z gofrownicy przestaną się wydobywać kłęby pary, a następnie smażymy je jeszcze 3 minuty i zaglądamy, żeby sprawdzić, co u nich słychać; jeśli mają się dobrze (nie są zanadto zwęglone), zostawiamy je jeszcze na chwilę (no chyba że zapach powoduje u nas taki ślinotok i apetyt, że już nie możemy się powstrzymać - wtedy je wyjmujemy od razu)
 - po wyjściu kolejnej partii usmażonych gofrów należy zamknąć gofrownicę i poczekać ze 3 minuty, aż ponownie się nagrzej - po tym czasie można smażyć kolejne gofry
 - gofry, które nie zostały zjedzone od razu po usmażeniu (co u nas rzadko się zdarza; zazwyczaj zostają tylko marne niedobitki) można odgrzać w piekarniku nagrzanym do 180 st. C przez około 10 minut - wówczas znowu staną się chrupiące
2. Warto zaopatrzyć się w gofrownicę o powłoce dobrej jakości. Naszym zdaniem najmniej szkodliwa jest gofrownica o powłoce ceramicznej. Teflon szybko się zarysowuje i do gofrów przenika rakotwórcze aluminium. Poza tym brak szkodliwego wpływu teflonu na zdrowie nie jest do końca potwierdzony.