

Gofry

Składniki

8 sztuk

500 ml maślanki, mleka lub wody

350 g jabłka, startego na tarce o drobnych oczkach lub zmiksowanego na gładko blenderem

2 jajka

465 g mąki owsianej

½ łyżeczki sody

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 1 godzinę. Masa ma być bardzo gęsta (trochę gęstsza niż na placki z jabłkami).
2. Rozgrzewać gofrownicę, jednocześnie rozpuszczając na niej masło klarowane (aby pokryć całą gofrownicę tłuszczem, można pomóc sobie pędzelkiem lub grubo złożoną chusteczką higieniczną). Po nasmarowaniu gofrownicy, zamknąć ją, porządnie rozgrzać i usmażyć pierwszy gofr. Następne partie smażyć bez tłuszczu.

Wskazówki

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:

(1) przedłużyć czas smażenia gofrów (ale tak, aby ich nie spalić)

(2) 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 wyjęciu 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.