



Gofry

Gofry – 100% mieszanka do wyrobu ciasta na pyszne gofry i naleśniki. Ciasto jest łatwe i szybkie w wykonaniu, gdyż proszek łączymy tylko z olejem i wodą, następnie mieszamy. Dzięki temu otrzymujemy produkt o wysokiej jakości, puszystej, chrupiącej i elastycznej strukturze ze wspaniałym smakiem i delikatną nutą waniliową.

Receptura podstawowa

Gofry	1,00 kg
Woda	1,00 kg
Olej	0,15-0,2 kg
Razem	2,15-2,0 kg

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez około 3 min. za pomocą miksera lub ubijaczki cukierniczej albo ręcznie trzepaczką do uzyskania jednorodnej konsystencji. Gotową masę można odstawić do odprężenia na 10 min., po czym wylewać, odpowiednio porcjując, wprost do rozgrzanej gofrownicy.

Temp. pieczenia: ok. 210 - 230°C

Czas pieczenia około 2,5 do 5 minut.

Warunki pieczenia - temperatura i czas zależą od rodzaju urządzenia- należy dostosować do własnej ustalonej procedury.

Na gotowe gofry można ułożyć dowolne dodatki (bitą śmietanę, owoce, polewę) lub posypać cukrem pudrem.

Dystrybutor: