



Gofry z lodami

Składniki

Ciasto na gofry

- 2 szklanki Basi Wrocławskiej
- 2 szklanki mleka 2%
- 1/3 szklanki oleju
- 2 jajka
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- Szczypta soli

Lody śmietankowe:

- 2 jajka
- 300 ml rzadkiej i neutralnej w smaku śmietanki 30%
- 80 g cukru
- 1 łyżka ciepłej, przegotowanej wody.

Sposób przygotowania

Ciasto na gofry

Wszystkie składniki ciasta, oprócz białek należy zmiksować na gładką masę. Po 15 minutach do masy należy dodać pianę z białek, ubitą na sztywno. Z tak przygotowanego ciasta usmażyć rumiane gofry.

Przygotowanie lodów (bez specjalnej maszyny, 700 ml)

Jajka sparzyć i oddzielić żółtka od białek. W jednym naczyniu należy ubić białka, stopniowo dodając połowę cukru. W drugim naczyniu należy utrzeć do białości żółtka z przegotowaną wodą i drugą połową cukru. W trzecim naczyniu natomiast należy ubić śmietankę. Po dokładnym ubiciu wszystkich składników, należy połączyć zawartości trzech misek i dokładnie wymieszać. Masę zamrażać przez całą dobę. Łączymy zawartość wszystkich misek i dokładnie mieszamy. Rozlewamy do pojemników - wyjdzie nam z tego ok. 600-700 ml lodów. Wkładamy do zamrażalnika na kilka godzin lub na całą noc.