

# Lubisz gofry? Sprawdź nasze pomysły na ich przygotowanie

[Strona główna](#) » [Kulinaria](#) » Lubisz gofry? Sprawdź nasze pomysły na ich przygotowanie

Gofry to przysmak naszego dzieciństwa – jeszcze ciepłe, chrupiące, z dodatkiem dżemu, bitej śmietany lub czekoladowej polewy. Kto z nas ich nie lubi?



Przedstawiamy pięć pomysłów na gofry – idealne do podania na deser lub w formie nietypowego obiadu.

Przygotowanie gofrów wcale nie jest trudne! Podstawowa zasada: przygotowujemy ciasto podobne do naleśnikowego, lecz bardziej gęste i z dodatkiem sody lub proszku do pieczenia. Jedyne, w co musimy się zaopatrzyć, to odpowiedni sprzęt – na szczęście [gofrownice](#) możemy kupić już w większości sklepów ze sprzętem AGD, oferują je też renomowane sklepy internetowe. Kiedy już mamy swoją gofrownicę, wystarczy kupić potrzebne składniki i można piec. Tylko uwaga: przygotujcie się na robienie dodatkowych porcji!

## **Gofry dla łośucha**

Ten rodzaj gofrów polecamy wszystkim wielbicielom czekolady - bardziej słodko już być nie może! Czekolada, banany i bita śmietana to połączenie, które smakuje zawsze i wszystkim. Dlatego od razu podpowiadamy: przygotujcie podwójne porcje!

Składniki:

- 1,5 szklanki mąki,
- 0,5 szklanki cukru pudru i kakao zmieszanych po połowie,
- 2 jajka,
- 1,5 szklanki mleka,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- gorzka czekolada,
- banany,
- bita śmietana.

Przygotowanie:

Mleko, mąkę, kakao z cukrem, jajka i proszek mieszamy mikserem. Pieczemy gofry.

Upieczone gofry smarujemy bitą śmietaną i obkładamy plasterkami bananów. Całość polewamy rozpuszczoną gorzką czekoladą.

## **Fitgofry śniadaniowe**

Chcesz być fit, odżywiać się zdrowo, ale brakuje Ci smaków letnich przekąsek i deserów? Naszym fitgofrem możesz się objadać bezkarnie nawet na śniadanie. Dodatek pysznych owoców wzbogaci posiłek w antyoksydanty i witaminy, a przygotowanie gofrów na bazie zdrowych płatków owsianych zapewni Ci sytość na kilka godzin. Zajadaj się nimi bez wyrzutów sumienia!

Składniki:

- 1,5 szklanki płatków owsianych (można wymieszać z odrobiną orzechów),
- 1 jajko,
- 0,5 szklanki jogurtu,
- twarożek do kanapek i serników,

- 1 łyżka sody oczyszczonej,
- borówki,
- maliny,
- słonecznik,
- miód.

Przygotowanie:

Płatki mielimy na mąkę, po czym blendujemy z jajkiem, jogurtem i sodą, dodajemy do smaku odrobinę soli i pieczemy gofry.

Upieczone gofry smarujemy twarożkiem, na wierzch układamy borówki i maliny, posypujemy słonecznikiem i zalewamy łyżeczką miodu.

## **Tradycja w nowej odsłonie**

Gofry to Twoim zdaniem świeże, chrupiące ciasto z dodatkiem bitej śmietany, truskawek i ewentualnie polewy czekoladowej? Wcale się nie dziwimy – to połączenie jest klasyką gatunku, w dodatku niewiarygodnie smaczną! Ale żeby trochę je podkreślić, proponujemy „dorosłą” wersję tego smakołyku. Do bitej śmietany dodamy mascarpone, co nie tylko delikatnie zmieni konsystencję śmietany, ale też podkreśli smak, a polewę czekoladową przygotowujemy z dodatkiem rumu... Dajcie się zaskoczyć. Mamy nadzieję, że ta propozycja będzie dla Was równie smaczna!

Składniki:

- składniki na ciasto według przepisu [Kwestii Smaku](#) ,
- bita śmietana,
- mascarpone,
- gorzka czekolada,
- brzoskwinie,
- 2 kieliszki rumu.

Przygotowanie:

Przygotowujemy ciasto na gofry według przepisu Kwestii Smaku. Czekoladę roztapiamy w kąpieli wodnej, dolewamy rum i mieszamy, lekko odparowując część alkoholu. Upieczone gofry smarujemy bitą śmietaną połączoną z mascarpone, na wierzch wykładamy brzoskwinie i zalewamy polewą

czekoladowo-rumową.

## **Włoska robota**

Jeżeli mielibyśmy wskazać jedną kuchnię, którą doceniają i lubią praktycznie wszyscy, byłaby to kuchnia włoska. Makarony, pizza, świeże sałatki, mocna kawa... Kto potrafi się im oprzeć? Dlatego zapraszamy na gofry, które są zainspirowane słoneczną Italią i jej niesamowitymi smakami. Polecamy szczególnie latem, gdy pomidory są intensywne w smaku i soczyste.

Składniki:

- składniki na gofry jak powyżej, z pominięciem cukru,
- mozzarella mini,
- pomidorki cherry,
- rukola,
- pestki dyni,
- zielone pesto,
- oliwa z oliwek.

Przygotowanie:

Upieczone gofry smarujemy delikatnie pesto, obkładamy rukolą i układamy naprzemiennie połówki pomidorków i mozzarelli, tak by powstała biało-czerwona krata. Całość posypujemy lekko podprażonymi pestkami dyni i skrapiamy oliwą. Podajemy natychmiast.

Obiadowe gofry pizzowe

Kto powiedział, że na obiad zawsze musi być kotlet z ziemniakami i surówką? Przygotujmy naszym dzieciom pyszne gofry pizzowe – dzięki dodatkowi płatków owsianych będą zdrowsze i dostarczymy im dodatkową porcję błonnika!

Składniki:

- 1 szklanka mąki,
- 1 szklanka płatków owsianych, zmielonych na mąkę,
- 2 szklanki mleka,
- 2 jajka,

- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- sól i pieprz do smaku,
- kilka plasterków sera wędzonego i szynki (ok. 10),
- papryka,
- 5 łyżek kukurydzy,
- 10 sztuk pieczarek.

#### Przygotowanie:

Pieczarki kroimy w półplasterki i podsmażamy. Przygotowujemy ciasto z mąki, mleka, jajek, proszku i przypraw. Paprykę, szynkę i ser kroimy w kostkę. Wszystkie składniki łączymy z ciastem i pieczemy, aż będą brązowe i chrupiące. Podajemy z ketchupem, sosem czosnkowym lub - jeśli lubimy smak sera - na wierzch układamy kolejny plasterek sera i wkładamy do nagrzanego piekarnika, aż ser się roztopi.

**Milioni  
Kobiet.pl**