****

**Informacja prasowa**

**Grajewo, 23 marca 2021**

Te gofry pokochają wszyscy – sprawdź, jak przyrządzić je samodzielnie

**W najbliższy czwartek – 25 marca obchodzimy Międzynarodowy Dzień Gofra. Przysmak ten, wywodzący się z Belgii, podbił już cały świat. W Polsce świeże gofry najczęściej można kupić w budkach ciągnących się wzdłuż deptaków charakterystycznych dla wakacyjnych kurortów, a także w objazdowych food truckach. Na pewno znajdziemy je też w regularnym menu każdej kawiarni czy cukierni. Jednak przy odrobinie wolnego czasu i chęci te pyszne, chrupiące i pulchne wafle możemy przyrządzić samodzielnie w domu.**

Gofry, obok naleśników, omletów i tostów, to bardzo uniwersalne danie, szybkie w przygotowaniu – idealne na rodzinne śniadanie lub deser. Przepis na ciasto jest bardzo prosty, a możliwość tworzenia własnych kompozycji za pomocą różnorodnych dodatków sprawia, że gofr dawno przestał się już kojarzyć jedynie z cukrem pudrem, dżemem czy bitą śmietaną. Można je jeść również w wersji wytrawnej, na zimno lub ciepło
– w każdej smakują dobrze i każdej trudno jest się oprzeć.

Gofry na milion sposobów? Wystarczy dobrze przyrządzone ciasto, a dodatki pozostawcie waszej niczym nieograniczonej wyobraźni. Poznajcie różne oblicza gofrów, oto kilka z nich:

**Śniadanie w amerykańskim stylu**

Macie ochotę na typowe amerykańskie śniadanie? Nic prostszego! Choć początkowo połączenie słonego, wędzonego boczku z syropem klonowym i słodkimi goframi może wydawać się nietrafione, to wystarczy jeden gryz i można dać się uwieść, już po jednym gryzie przekonacie się, że to jednak strzał w dziesiątkę. Do śniadania można dodać jeszcze jajko sadzone, koniecznie z płynnym żółtkiem. Jest jedna uwaga – te gofry uzależniają!

**Składniki:**

**Gofry:**

* 1 szklanka mąki pszennej
* 1 szklanka mleka Mazurski Smak UHT 3,2%
* 3 łyżki rozpuszczonego masła extra Mazurski Smak
* 3 jajka
* 1 łyżeczka cukru
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia
* szczypta soli

**Dodatki:**

* 6 cienkich plastrów wędzonego boczku
* 4 łyżki syropu klonowego
* wiórki zimnego masła extra Mazurski Smak

**Przygotowanie:** W misce mieszamy mąkę pszenną, cukier, proszek do pieczenia i sól.W drugiej miksujemy mleko, masło i jajka. Wsypujemy do niej suche składniki i jeszcze raz miksujemy. Ciasto odstawiamy na około 10 minut.Boczek smażymy na chrupko na patelni. Następnie odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.Smażymy gofry w mocno rozgrzanej gofrownicy. Gotowe gofry rozkładamy na dwa talerze, a następnie kładziemy na nich bekon. Każdą porcję polewamy 2 łyżkami syropu klonowego i posypujemy wiórkami masła.

**Słodka klasyka z czekoladową nutką**

Jak zrobić gofry czekoladowe, które są idealnie chrupiące i dłużej zachowują świeżość. Wystarczy dodać do nich kefir! W takiej wersji świetnie współgrają z bitą śmietaną i świeżymi owocami np. truskawkami, bananami lub borówkami. Z pewnością pokochają je dzieci.

**Składniki:**

* 450 g kefiru Milko
* 200 g mąki pszennej
* 60 g masła extra Łaciate
* 3 jajka
* 2 łyżki cukru
* 1 łyżka cukru z prawdziwą wanilią
* 1 łyżka kakao
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia

**Przygotowanie:** Masło rozpuszczamy w rondelku lub mikrofali. Studzimy.Żółtka oddzielamy od białek. Żółtka miksujemy z kefirem i masłem. Białka ubijamy na sztywno.W oddzielnej misce mieszamy mąkę, cukry, kakao i proszek do pieczenia.Suche składniki powoli wsypujemy do mokrych, ciągle mieszając. Następnie delikatnie dodajemy do masy ubite białka. Pieczemy gofry w rozgrzanej i delikatnie natłuszczonej gofrownicy.

Więcej przepisów na gofry w zaskakującym wydaniu znajdziecie na [www.najlepszewkuchni.pl](http://www.najlepszewkuchni.pl).