

Tökmagolaj gofri



Utóétel
Receptforma



30 Percek
Elkészítés



Eszköz
Nehézség



Hozzávalók 4-6 személyre

250 g liszt
2 evőkanál barna cukor
1 evőkanál sütőpor
só
3 tojás
1 ½ csésze tej
4 evőkanál olvasztott vaj
1 teáskanál vaníliacukor
1 evőkanál stájer tökmagolaj

Gofrisütő

Elkészítés

Melegítsük fel a sütőt, verjük fel a tojásokat. Keverjük össze a lisztet, cukrot, sütőport és sót, a tojássárgáját tejjel, vajjal, tökmagolajjal és vaníliás cukorral. Adjuk hozzá a liszt-cukor keveréket, és dolgozzuk fel egy sima tésztához. Adjuk bele a tojásfehérjét, és óvatosan emeljük fel őket a tészta alatt. Készítsünk aranybarna ostyákat a tésztából a tojás segítségével.

Tipp: gofri vanília fagyalattal és tejszínhabbal, tálalva töltött sütőtök krokettel és néhány csepp tökmagolajjal.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch