

## Cynamonowe gofry z bitą śmietaną, brzoskwiniami, rodzynkami i domowym sosem malinowym



**JUSTI2401**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

<b>jaja</b>	3 sztuki
<b>mąka tortowa</b>	2 szklanki
<b>mleko 3,2%</b>	2 szklanki
<b>cukier puder</b>	2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1,5 łyżeczki
<b>cynamon Prymat</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	szczypta

#### Sos

<b>maliny</b>	0,5 kg
<b>cukier</b>	3 łyżeczki
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżeczka
<b>woda</b>	1/4 szklanki

#### Dodatki

<b>brzoskwinie</b>	3 sztuki
<b>rodzyunki</b>	1 szklanka
<b>cukier puder</b>	1 łyżka
<b>śmietana kremówka</b>	300 g (36%)

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1      1. Przygotowujemy sos. Umyte maliny wrzucamy do rondelka, zasypujemy cukrem i podlewamy wodą. Zagotowujemy na wolnym ogniu od czasu do czasu mieszając. Gdy się rozpadną mąkę ziemniaczaną mieszamy z odrobiną wody i energicznie mieszając sos wlewamy do garnka. Zagotowujemy i zdejmujemy z ognia.
- KROK 2      2. Brzoskwinie kroimy w kostkę.
- KROK 3      3. Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem.
- KROK 4      4. Przygotowujemy ciasto: mąkę, cukier puder, cynamon, sól i proszek do pieczenia dokładnie mieszamy. Wbijamy jajka, wlewamy mleko i miksujemy. Jeżeli ciasto jest zbyt rzadkie dodajemy jeszcze łyżkę mąki.
- KROK 5      5. Ciasto wlewamy na rozgrzane płyty gofrownicy (przed pierwszym pieczeniem płyty smarujemy olejem). Pieczemy aż się zrumieni (4-5 minut). Polewamy bitą śmietaną, układamy na wierzchu brzoskwinie i rodzynki i polewamy sosem malinowym. Smacznego! :)