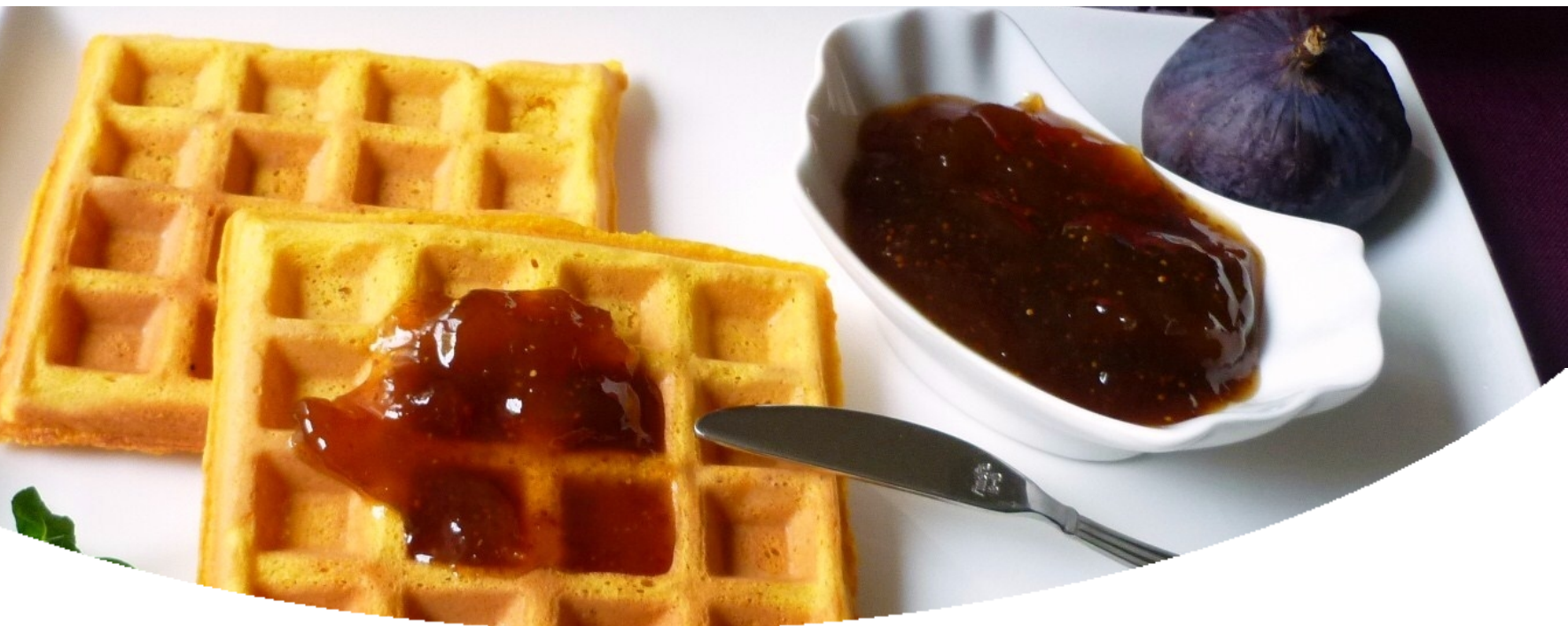




Gofry dyniowe z dżemem figowym

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Dynię pokroić, usunąć miąższ z pestkami, ułożyć na blaszce i włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika.

Krok 2
Miękką dynię obrać ze skórki, zmiksować.

Krok 3
Cukier wsypać do rondla, dodać sok z pomarańczy i sok z cytryny, ugotować syrop.

Krok 4
Wsypać obrane i pokrojone figi, mieszając gotować do uzyskania odpowiedniej gęstości.

Krok 5
Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Żółtka zmiksować z cukrem z wanilią, cukrem pudrem, mlekiem i musem z dyni. Wsypać mąkę, wlać oliwę, wymieszać. Dodać ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać.

Krok 6
Na rozgrzaną gofrownicę wlewać porcje ciasta i piec na złoty kolor. Upieczone lekko przestudzić i podawać z dżemem figowym.

Składniki:

- 1,5 szkl. mąki tortowej
- 0,5 szkl. musu z dyni Hokkaido
- 3 jajka
- 1 łyżka cukru z wanilią
- 2 łyżki cukru pudru
- 200 ml mleka Łaciate
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Sól
- Dżem figowy
- 5-6 łyżek cukru trzcinowego
- 100 ml soku z pomarańczy
- 1 łyżka soku z cytryny
- 6-7 fig