

Międzynarodowy Dzień Gofra

W naszej pracowni kulinarnej świętowaliśmy słodki dzień – Międzynarodowy Dzień Gofra. Była to doskonała okazja do wspólnej zabawy, nauki oraz rozwijania umiejętności kulinarnych uczestników.

Zajęcia rozpoczęliśmy od krótkiej rozmowy na temat ulubionych smaków i dodatków do gofrów. Każdy mógł opowiedzieć, czy woli gofry na słodko, czy może bardziej lubi wersję z owocami, bitą śmietaną lub dżemem. Wspólnie przypomnieliśmy sobie również, jakie składniki są potrzebne do przygotowania ciasta. Następnie przystąpiliśmy do pracy. Uczestnicy, pod czujnym okiem prowadzącej, brali udział w przygotowywaniu masy na gofry. Odmierzanie składników, mieszanie ciasta oraz obserwowanie procesu pieczenia było dla wszystkich ciekawym doświadczeniem. W pracowni unosił się przyjemny zapach świeżo pieczonych gofrów, który wprowadził wszystkich w radosny nastrój. Największą frajdą okazało się dekorowanie gotowych gofrów. Na stołach pojawiły się różnorodne dodatki: owoce, cukier puder czy bita śmietana.

Międzynarodowy Dzień Gofra był dla wszystkich uczestników dniem pełnym radości, uśmiechu i słodkich smaków, który na długo pozostanie w naszej pamięci.

A poniżej przedstawiamy przepis na gofry.

SKŁADNIKI (na 8 szt.):

- o 1 i 1/2 szklanki (240 g) mąki pszennej
- o 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- o szczypta soli
- o 2 łyżeczki cukru pudru lub kryształ
- o 1 łyżka cukru wanilinowego
- o 1 i 1/3 szklanki (350 ml) mleka
- o 2 jaja
- o 0,5 szklanki (125 ml) oleju roślinnego lub roztopionego masła.

PRZYGOTOWANIE:

Mąkę wsypać do miski, dodać proszek do pieczenia, sól, cukier, cukier wanilinowy. Wszystko wymieszać. Dodać mleko, jajka oraz olej roślinny lub roztopione masło. Zmiksować mikserem na gładką masę. Rozgrzać gofrownicę. Gofry piec na złoty kolor przez około 3 - 4 minuty. Nakładamy ciasto oraz rozprowadzamy ciasto dokładnie po całej powierzchni. Gofry po upieczeniu odkładamy na metalową kratkę. Posypujemy cukrem pudrem lub podajemy gofry z ulubionymi dodatkami np. marmoladą, dżemem, owocami i bitą śmietaną.