

Recept

Gofri rosette tészta

Hozzávalók kb. 25 gofri rosette-hez: 1 tojás, 125 ml tej, 90 g finomliszt, 16 g kristály cukor, 3 g só, 9 ml növényi olaj.

Tészta elkészítése: Minden hozzávalót alaposan keverjen össze és készítse el a folyékony gofri tésztát.

Rosettek elkészítése:

1. Helyezze fel a markolatot és az olajat melegítse fel 180-200 C fokra.
2. A formázót kb. egy percet melegítse az olajban, hagyja jól lecsepegni.
3. Azonnal mártsa bele a tésztába a felső karimáig, majd a felforrósított olajba, a rosette néhány pillanat után magától elválk a formázótól.
4. A rosetteket fordítsa meg és pirítsa arany színűre.
5. Miután kihűltek, szórja meg porcukorral.

Jó ötlet: Ha a rosettek a pirítás alatt nem válnak el a formázótól maguktól, mozgassa a formázót fel-le az olajban, esetleg a rosetteket lazítsa meg a megfelelő eszközzel – villával és has.

Figyelmeztetés: A forró olajba csak fémformázókat helyezzen, a nejlons markolatot ne mártsa a forró olajba. A fémformázók használat közben forróak, kezelje őket kiemelt óvatossággal.