

# Fahéjas gofri

Fenséges kombináció sültalmával

kb. 6 darab



Könnyen elkészíthető

● up to 60 Min.



## Hozzávalók:

### Gofrisütőhöz:

zsíradék

### Sültalma kompóthoz:

500 g alma

50 g őrölt mandula

kb. 2 ek. cukor

30 g mazsola

200 ml almalé

1 ek. Dr. Oetker Étkezési keményítő

### Tésztához:

125 g Rama margarin (lággy)

100 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

3 db tojás (M-es)

200 g búzaliszt

1 tk. őrölt fahéj

1 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor

2 - 3 ek. tej



**Kompót:**

Az almát meghámozzuk, magházát eltávolítjuk, negyedeljük és kis darabokra vágjuk. A mandulát főzőedényben kicsit barnára megpirítjuk. Hozzáadjuk az almát, a cukrot, a mazsolát és az almalé felét, majd keverés közben kb. 5 perc alatt megpároljuk. A maradék almalevet összekeverjük a keményítővel, hozzáadjuk az almához, és kevergetés közben röviden felforraljuk.

A gofrisütőt először a legmagasabb fokozaton előmelegítjük.

**Tészta:**

A margarint keverőtálban konyhai robotgéppel (habverő) selymesre keverjük. Keverés közben hozzáadjuk a cukrot és a vanillincukrot, míg kötött masszát nem kapunk. A tojásokat egyenként kb. 1/2 perc alatt a legmagasabb fokozaton belekeverjük. A lisztet összekeverjük a fahéjjal és a sütőporral, majd a tejjel együtt közepes fokozaton belekeverjük a masszába.

A gofrisütőt visszaállítjuk közepes fokozatra, majd zsiradékkal megkenjük. A tésztát evőkanál segítségével „2 evőkanálnyi adagokban” a sütőbe öntjük, aranybarnára sütjük. A gofrikat egyenként sütőrácsra hagyjuk kihűlni vagy melegen a kompóttal tálaljuk.

**Figyelem:** Kérjük, vegye figyelembe a gofrisütő használati utasítását!

