

SCHÖLLER®

ICE CREAM



— Jedna gałka - tysiące kompozycji —

Czarne gofry

z Lodami Oreo



www.fronerigastro.pl

Czarne gofry

z Lodami Oreo

SKŁADNIKI:

Gofry (1 duży lub dwa małe):

mąka pszenna 320 g, mleko 500 ml, woda mineralna gazowana 3 łyżki, jajko 2 szt., proszek do pieczenia 1 łyżeczka, cukier 1 łyżka, sól szczypta, sepia 1 łyżeczka, olej roślinny 1/3 szklanki + do posmarowania gofrownicy

Lody Oreo (1 gałka)

Ciasteczka Oreo (2 szt.)

Truskawki (2 szt.)

Puder z liofilizowanych truskawek (do dekoracji)



SPOSÓB PODANIA:

1. Dużego gofra przekrajamy na pół. Jedną część kładziemy na środek talerza, a na niej gałkę Lodów Oreo



2. Drugą część gofra opieramy o gałkę



3. Dekorujemy przekrojonymi na pół truskawkami oraz ciasteczkami Oreo



4. Całość posypujemy pudrem truskawkowym

