


Dubajskie gofry

Oto dubajskie gofry z ciastem kadaifi, czyli chrupiącą bliskowschodnią wariacją, która łączy klasyczne gofry z aromatyczną nutą kardamonu i słodkim, karmelowym wykończeniem.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 35

Składniki

- Na gofry
-
- 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki mielonego kardamonu
- 2 łyżki cukru trzcinowego
- szczypta soli
- 2 jajka
- 1 i 1/4 szklanki mleka
- 1/4 szklanki roztopionego masła lub oleju
- 1/2 szklanki posiekanych daktyli
- kilka nitek szafranu opcjonalnie, namoczonych w 1 łyżce ciepłego mleka
- Na chrupiące kadaifi
-
- ok. 100 g ciasta kadaifi rozsypanego i porwanego na drobne pasma
- 2 łyżki roztopionego masła
- 2 łyżki miodu lub syropu z daktyli
- Do podania
-
- jogurt grecki lub mascarpone
- posiekane pistacje
- miód lub syrop daktylowy
- świeże figi, granat
- płatki róż opcjonalnie
-



Wykonanie:

Przygotuj chrupiące kadaifi

Wymieszaj ciasto kadaifi z roztopionym masłem i miodem. Rozłóż na blaszce i piecz ok. 10-12 minut w 180°C, aż będzie złociste i chrupiące.

Zrób ciasto na gofry

W jednej misce wymieszaj składniki suche, w drugiej - mokre. Połącz wszystko razem, dodaj daktylę i namoczony szafran jeśli używasz. Wymieszaj delikatnie.

Upiecz gofry

Wlej porcję ciasta do nagrzanej gofrownicy i piecz, aż będą rumiane i chrupiące.

Złóż wszystko razem

Na gofry nałóż łyżkę jogurtu lub mascarpone, posyp chrupiącym kadaifi, dodaj pistacje, figi, granat i polej miodem lub syropem daktylowym.