

Deser z grilla na walentynki

Składniki

50 g	masła
200 g	mąki
1	łyżeczka proszku do pieczenia
½	łyżeczki amoniaku do ciast
2	łyżeczki cukru waniliowego
90 g	brązowego cukru
5	jajek
450 ml	mleka
450 ml	śmietany
100 g	porzeczek lub innych owoców jagodowych, świeżych lub mrożonych
	masło do smażenia

Przygotowanie:

1. **W kuchni:**
2. Stop mało na wolnym ogniu
3. Za pomocą miksera ręcznego połącz mąkę, proszek do pieczenia, amoniak, cukier brązowy i waniliowy. Dodawaj po jednym jajku a następnie dodaj mleko i śmietanę. Na koniec wlej masło i mieszaj masę aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
4. Umyj owoce, wymieszaj je ostrożnie z ciastem.
5. **Na grillu:**
6. Przygotuj grill do pracy metodą bezpośrednią, rozgrzewając go do temperatury ok. 180 stopni. Połóż patelnię do gofrów i sandwiczów z systemu GBS i rozgrzewaj ją przez 5-8 minut.
7. Podziel ciasto na cztery części dokładnie przykrywając powierzchnie, zamknij płytę do gofrów i piecz przez 6-8 minut, aż ciasto zezłoci się po obu stronach.
8. Gdy gofry się upieką, połóż je na ruszcie aby nie straciły chrupkości. Podawaj ze świeżymi owocami lub cukrem pudrem.