






Ingrediente

Oua - 3 bucati
Suc de portocale - 50 de mililitri
Esenta de vanilie - 1 lingurita
Lapte - 150 de mililitri
Faina - 150 de grame
Banane - 2 bucati
Miere - 75 de mililitri
Sare - 1 praf
Ulei de floarea soarelui

 70 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Separi ouale si bati galbenusurile intr-un bol. Adaugi sucul de portocala, esenta de vanilie si mixezi. Treptat, incorporezi si laptele. Pui albusurile intr-un alt castron. Le bati cu mixerul pana se intaresc, aproximativ 2 minute.
2. Peste galbenusuri pui faina, amestecand usor cu o lingura de lemn, pana aluatul devine moale, apoi pui si albusurile batute. Ungi cu ajutorul unei pensule cu ulei pe aparatul de gofre. Torni aluat in forma, inchizi si lasi aluatul pana cand este gata.
3. Pregatesti sosul asa: decojesti banana si o tai rondele. Incalzesti mierea intr-o tigaie, pui feliile de banana, lasi pe foc mic. Zdrobesti cu furculita bananele, pana cand se intareste mierea. Servesti gofrele cu sosul fierbinte.
4. Sfat! Poti inlocui sosul de banane cu unul din iaurt cu fructe. Poti tine gofrele la frigider, intr-un recipient cu capac, timp de 2-3 zile.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>