

## Gofry z musem z brzoskwiń

### Składniki:

#### • Ciasto:

- 350 g mąki (ok. 2 szklanek),
- 3 jajka,
- 500 ml mleka,
- 50 g masła,
- 50 g cukru,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 50 ml oleju lub słonina do smarowania gofrownicy,
- szczypta soli.
- Mus: pół puszki brzoskwiń, 1 serek waniliowy homogenizowany, 20 g płatków migdałowych.

### Przygotowanie:

Masło rozpuścić w rondelku i odstawić do ostudzenia. W misce połączyć ze sobą mąkę, szczyptę soli, proszek do pieczenia, cukier, żółtka jajek, masło oraz mleko i całość zmiksować lub dobrze wymieszać, żeby nie było grudek. Białka ubić z dodatkiem szczypty soli na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z przygotowanym ciastem. Ciasto odstawić na około 30 minut. W tym czasie przygotować mus brzoskwiniowy. Połowę brzoskwiń zmiksować blenderem dodać serek waniliowy i dalej miksować, do czasu aż powstanie jednolita masa. Pozostałe brzoskwinie pokroić w niewielką kostkę. Płatki migdałów podsmażyć na suchej patelni na złoty kolor. W nagrzanej i nasmarowanej olejem lub słoniną gofrownicy usmażyć gofry na rumiano. Gofra posmarować przygotowanym wcześniej musem, nałożyć pokrojone owoce, a na końcu posypać całość migdałami.

