



# Хрупкави гофрети с крем Оле Ягода

около 5 порции /доза



Лесно

до 20 Мин.



## Тесто:

125 г пшеничено брашно  
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
75 г захар  
125 г масло  
3 бр. яйца  
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker

## Крем

1 пак. Крем Оле ягода Dr.Oetker  
400 мл прясно мляко (студено)

## 1 Тесто

Пресейте брашното и бакпулвера в купа. Добавете останалите продукти. Разбъркайте с миксер първо на ниска скорост, а после 2 минути при високата скорост до получаването на хомогенна смес.

Намаслете гофретника. Напълнете формичките на гофретника и печете до златисто. След изпичане оставете гофретите да се охладят.

## 2 Крем

Във висок съд изсипете млякото и към него прибавете крема на прах. Разбъркайте отначало с миксер на ниска степен, след което разбийте за 3 мин. на висока степен.

Между всеки две гофрети сложете от крема и сервирайте.

## Съвети от Опитната кухня

- Сервирайте гофретите поръсени с пудра захар.
- За шоколадов вкус добавете 150 г мюсли шоколад Dr.Oetker на края в тестото и го объркайте в сместа за кратко.

