**Gofri**

Hozzávalók:

30 dkg liszt
1/2 l tej
7,5 dkg cukor
só
2 tojás
1/2 sütőpor
1 vaníliás cukor
olaj (ízlés szerint, hogy ne tapadjon a tészta)

A hozzávalókat össze kell keverni és már lehet is sütni. A gofrisütőt kenjük ki olajjal a sütés előtt. Változatosabbá tehető a gofri, ha fahéjat, vagy kakaót, esetleg reszelt almát keverünk a tésztába.

**Sajtos gofri**

Hozzávalók:
25 dkg puha margarin
2 tojás
45 dkg liszt
20-25 dkg reszelt sajt
kb. fél kiskanál só
1 csomag sütőpor
1 kis pohár tejföl
2 dl tej

A hozzávalókat összekeverjük. Sűrűbb massza lesz belőle, mind a gofritészta általában. A recept szerint a gofrisütőt ki kell kenni, de tapasztalatom szerint elég magas a zsíradéktartalma a tésztának, így kenés nélkül is jól süthető.

Tálalhatjuk tejföllel megkenve, sajttal megszórva.

**Csokoládés gofri**

Hozzávalók 4 db-hoz:
10 dkg puha vaj
10 dkg cukor
2 tojás
¾ dl tejszín
4 dkg csokoládéforgács
10 dkg liszt
olaj a gofrisütőhöz

A gofrisütőt olajjal kikenjük, lezárjuk és felforrósítjuk. A vajat a cukorral, a tojásokkal és a tejszínnel habosra verjük, majd belekeverjük a csokoládéforgácsot és a lisztet is.
A gofrikhoz 2-2 evőkanál tésztát teszünk az alsó sütőlap közepére, lezárjuk a sütő fedelét és a gofrikat 2-3 perc alatt aranybarnára sütjük.

**Mákos gofri**

Hozzávalók 4 db-hoz:
10 dkg puha vaj
10 dkg cukor
1 tojás
10 dkg darált mák
10 dkg liszt
olaj a gofrisütőhöz

A gofrisütőt olajjal kikenjük, lezárjuk és felforrósítjuk. A vajat a cukorral, a tojással és a darált mákkal habosra verjük, végül belekeverjük a lisztet.

A gofrikhoz 2-2 evőkanál tésztát teszünk az alsó sütőlap közepére, lezárjuk a sütő fedelét és a gofrikat 2-3 perc alatt aranybarnára sütjük.

**Földimogyorós gofri**

Hozzávalók 4 db-hoz:
10 dkg sózott földimogyoró
7 dkg puha vaj
1 tojás
1,52 dl tej
10 dkg liszt
olaj a gofrisütőhöz

A gofrisütőt olajjal kikenjük, lezárjuk és felforrósítjuk. A földimogyorót durvára aprítjuk. A vajat elkeverjük a tojással a tejjel a földimogyoróval és a liszttel.

A gofrikhoz 2-2 evőkanál tésztát teszünk az alsó sütőlap közepére, lezárjuk a sütő fedelét és a gofrikat 3 perc alatt aranybarnára sütjük.

**Sajtos gofri másképpen**

Hozzávalók 4 darabhoz:
10 dkg puha vaj
2 evőkanál tejföl
25 dkg liszt
6 evőkanál reszelt parmezán
1,5 dl ásványvíz
só
olaj a gofrisütőhöz

A gofrisütőt olajjal kikenjük, lezárjuk és felforrósítjuk. A vajból, a tejszínből, a lisztből, a parmezánból és az ásványvízből egy kis sóval sima tésztát gyúrunk.

A gofrikhoz 2-2 evőkanál tésztát teszünk az alsó sütőlap közepére, lezárjuk a sütő fedelét és a gofrikat kb. 3 perc alatt aranybarnára sütjük.

**Mézeskalács gofri**

Hozzávalók 8 darabhoz:

A tésztához:
25 dkg liszt
5 dkg őrölt mogyoró
20 dkg puha vaj
20 dkg cukor
2 teáskanál mézeskalács fűszerkeverék
2,5 dl tej

A mázhoz:
15 dkg étcsokoládé
½ teáskanál mézeskalács fűszerkeverék

Ezenkívül:
olaj a gofrisütőhöz
finomra aprított dió vagy mogyoró a megszóráshoz

A gofrisütő sütőlapjait egy ecsettel megolajozzuk, lezárjuk és felforrósítjuk.
A lisztből, a vajból, a cukorból a mogyoróval, a fűszerkeverékkel és a tejjel sima tésztát keverünk.
A gofrikhoz 2 evőkanál tésztát teszünk az alsó sütőlap közepére, lezárjuk a sütő fedelét, és a gofrikat 2-3 perc alatt aranybarnára sütjük benne. A kész gofrikat süteményrácson hagyjuk kihűlni.
A csokoládét gyenge tűzön megolvasztjuk: ha túl forró, összecsomósodik és használhatatlanná válik. A legjobb, ha gőz fölött olvasztjuk fel, vagyis egy lábosban vizet forralunk, és arra tesszük a csokoládés edényt.
A mézeskalács fűszerkeveréket belekeverjük a csokoládéba. A gofrikat szétválasztjuk szívekre.
A szívek csücskét belemártjuk a csokoládéba, vagy egy kanállal csíkokat húzunk rájuk.
A gofrikat süteményrácson hagyjuk megszáradni. A friss, még nedves csokoládébevonatot megszórjuk aprított dióval vagy díszítőcukorral.