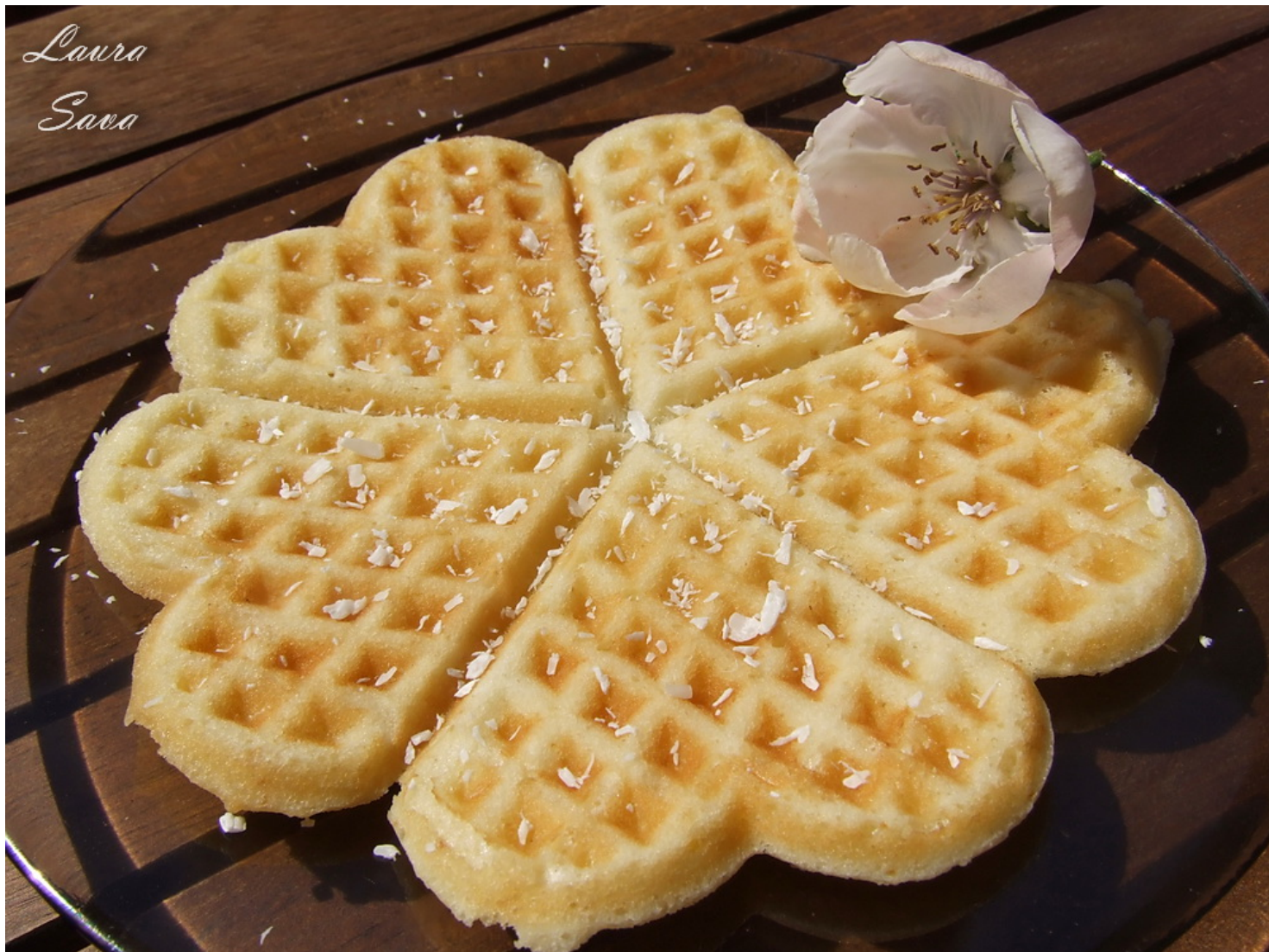


# Gauffre cu nuca de cocos



Gauffre cu nuca de cocos: un desert mai potrivit intr-o zi friguroasa de primavara, vara, toamna sau iarna (na, ca am insirat toate anotimpurile ☺ ), nu cred ca exista!!!

Mai ales ca aceste gauffre sau vafe contin nuca de cocos, pe care mai toata lumea o adora!

Sunt foarte bune si asa simple dar daca vreti sa aduceti un plus de gust puteti sa le „stropiti” cu ciocolata topita. Cu lapte sau amaruie, cum va place ☺

Saaau, daca iubiti nuca de cocos asa cum o iubesc si eu, adica foarte mult ☺ , faceti aceasta dulceata speciala, din lapte de cocos: **Dulce de leche de cocos**

S-aveti mult spor si pofta!!!

## **Ingrediente:**

- 3 oua mari
- 150 g zahar
- 50 g nuca de cocos
- 100 g unt
- 200 ml lapte
- 200 g faina
- o lingurita praf de copt
- un plic zahar vanilat (10 g)

## **Mod de preparare:**

### **Preparare aluat de gauffre:**

Lucrurile decurg extrem de rapid (si usor): ouale se mixeaza bine cu un praf de sare pana isi dubleaza volumul.

Se adauga pe rand zaharul, zaharul vanilat, untul topit, laptele, nuca de cocos si la sfarsit faina amestecata cu praful de copt.

### **Coacere:**

„Clatitele” se coc in aparatul special de gauffre. Eu, acum, l-am folosit pe cel cu vafe in forma de floare dar se poate folosi si aparatul clasic, pentru gofre patrate.



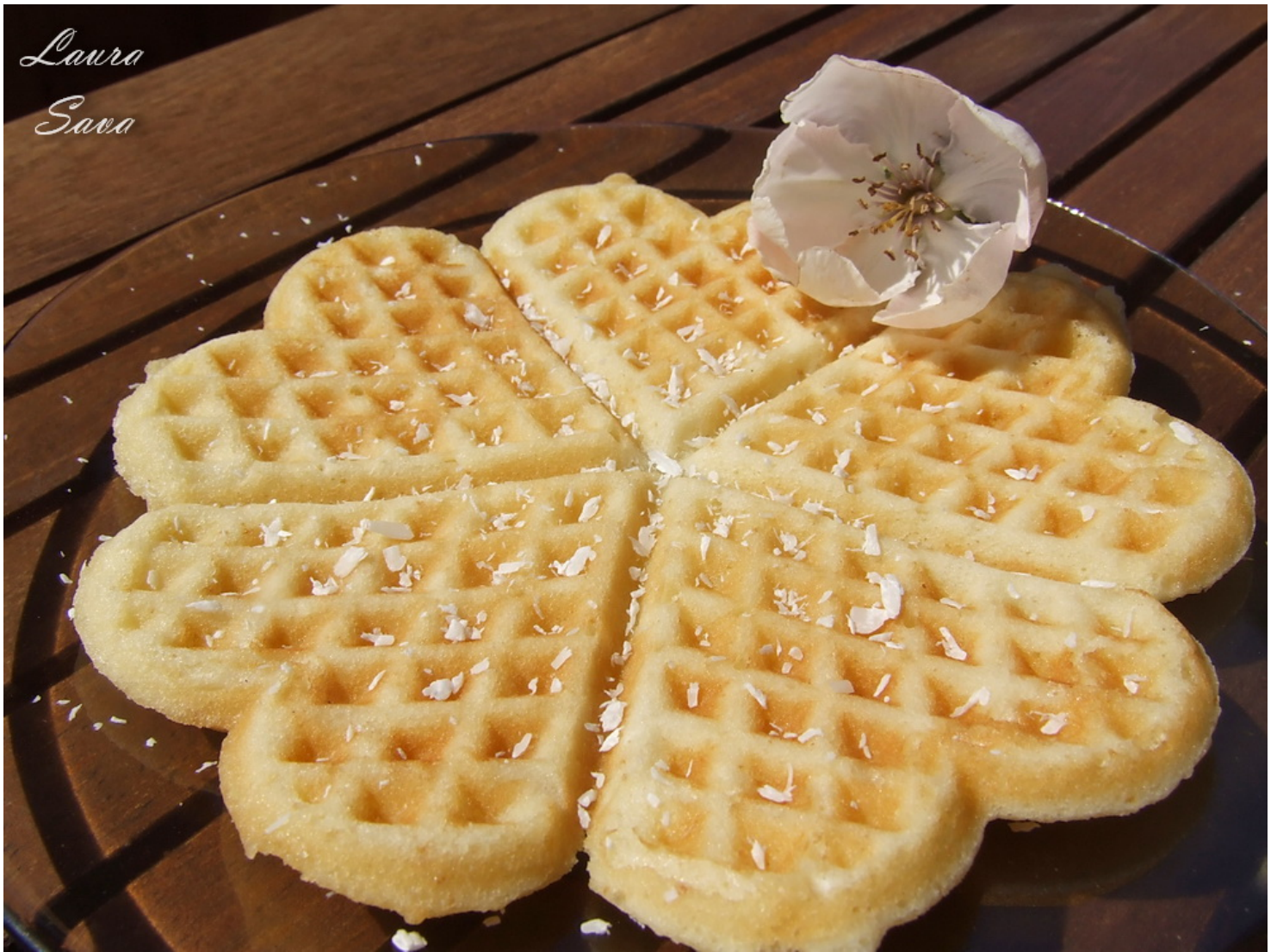
*Laura Sava*

Laura  
Sava



Eu, cand au fost gata, le-am mai presarat cu cativa fulgi de cocos, sa para ca „ninse” ☐

Laura  
Sava



Si, special pentru poze, m-am dus si am rupt o floare de gutui, sa o folosesc ca decor:



Sper mult sa le incercati si voi si sa va placa!!

P.S. Suuuper-faine, **Miha**, mersi mult de reteta!!! Le-am „terminat”  
in 2 timpi si 3 miscari ☐  
...si la a doua tura, cand ne-am mai potolit ☐ , le-am servit cu  
crema asta minunata: **nutella alba**