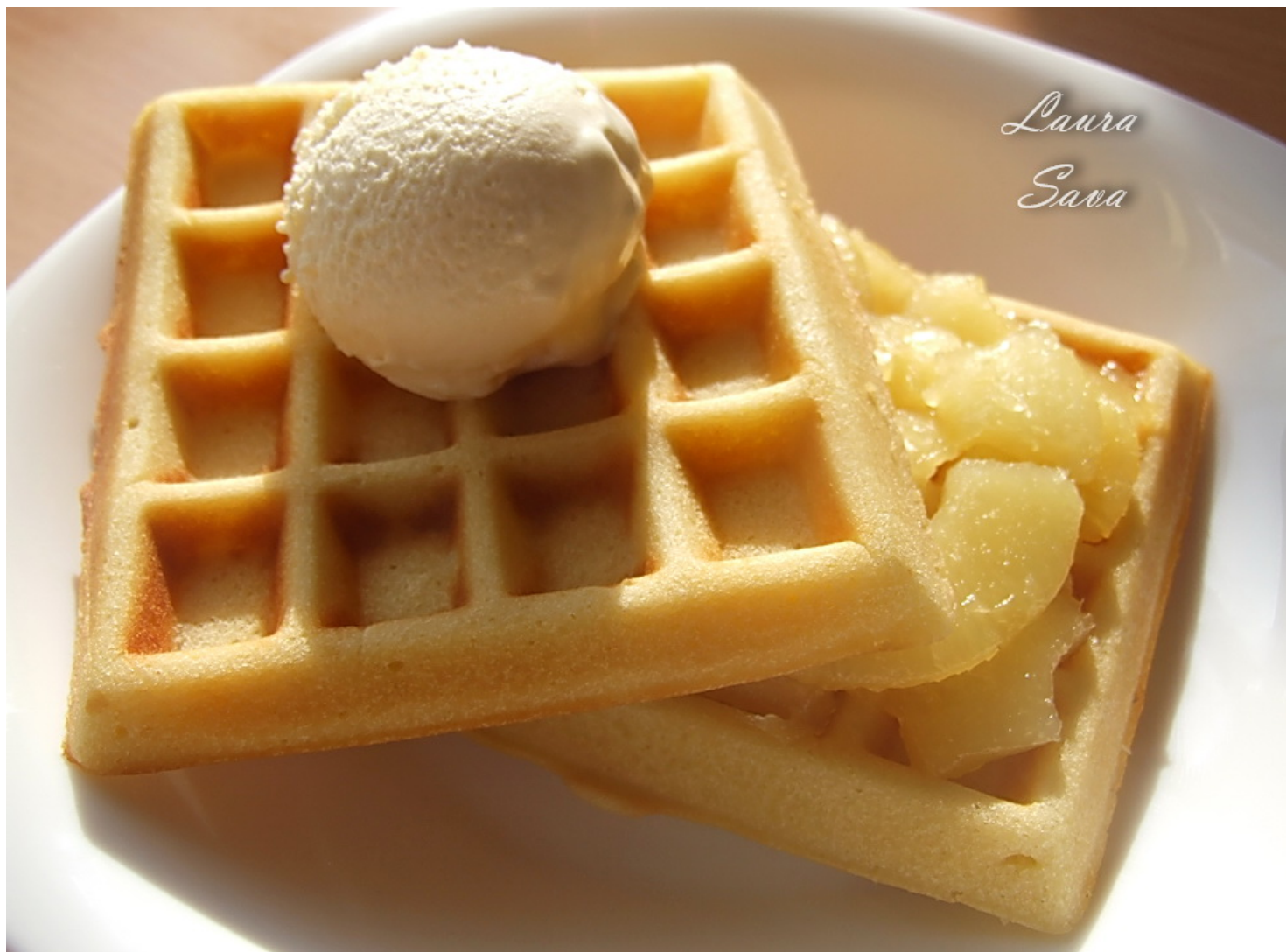


# Gofre cu ananas si inghetata



Gofre cu ananas si inghetata: un desert super rapid si delicios!!!  
...ba chiar perfect pentru a potoli o pofta rebela de dulce ☐

**Gofrele** crocante impreuna cu sosul de ananas si miere se completeaza atat de bine incat imi este greu sa va descriu ce gust minunat au!

Mai ales daca le acompaniem cu inghetata!!! De-li-cios! :))

## Ingrediente pentru doua portii:

- 4 gofre (dupa **reteta de baza**)
- **inghetata de vanilie**

## Sos de ananas cu miere:

- 25 g unt
- 250 g ananas din conserva
- o lingura miere

## Mod de preparare:

Ingredientele pregatite:



Laura  
Sava

Gofrele se coc in aparat dupa reteta afisata mai sus (aveti link la „ingrediente”).

Untul se topeste intr-un vas. Ananasul se scurge si se prajeste in untul incins timp de 2 minute, la foc mare.

Tot ce va mai ramane sa faceti este sa adaugati lingura de miere si

sa tineti pe foc inca un minut:



Puneti apoi jumatate din bucatile de ananas pe o gofra:



Asezati deasupra alta gofra si savurati acest minunat desert cu o lingura de inghetata de vanilie:



Noua ne-au placut la nebunie si a trebuit sa mai fac o tura, ca altfel iese urata! ☐