

Gofry

data aktualizacji: 2020.08.18 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru
- 2 szklanki mleka
- 1/3 szklanki oleju
- 2 żółtka

- 2 białka
- Szczypta soli
- Olej do wysmarowania gofrownicy

Dodatkowo:

cukier puder, bita śmietana lub świeże owoce do podania.

Wykonanie:

Do miski wsypujemy mąkę pszenną, proszek do pieczenia i cukier. Dodajemy mleko, olej i żółtka. Wszystko dokładnie miksujemy.

Do drugiej miski wlewamy białka, dodajemy szczyptę soli i ubijamy na pianę. Po ubiciu dodajemy do poprzednio zmiksowanych składników. Przekładamy delikatnie łyżką i dokładnie mieszamy.

Gofrownicę smarujemy olejem i nagzewamy. Wylewamy ciasto i pieczemy około 5 minut.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36613-gofry>