




Domowe gofry

CUDOWNIE CHRUPIĄCE

Domowe gofry

 225 KCAL  30 MINUT  8-10 SZTUK

● 2 szklanki maki pszennej ● 1,5 szklanki mleka ● 3 czubate łyżki śmietany 18% ● szczypta soli ● łyżeczka proszku do pieczenia ● 1/3 szklanki oleju ● łyżeczka cukru wanilinowego ● 2 łyżki cukru ● 2 jajka

DODATKI: ● sezonowe owoce, bita śmietana, dżem, syrop klonowy, cukier puder do podania

- 1 Rozgrzej gofrownicę. W dużym kubku blendera lub innym wysokim naczyniu zmiksuj mleko ze śmietaną, mąką, cukrem, proszkiem do pieczenia, żółtkami, olejem, solą i cukrem wanilinowym.
- 2 Białka jajek ubij na sztywną pianę i delikatnie wymieszaj z ciastem
- 3 Gofrownicę posmaruj olejem i wylewaj na nią po porcji ciasta. Zamknij i piecz około 4 minut na złoty kolor, do momentu, aż gofry staną się chrupkie.
- 4 Gotowe gofry – tuż po przygotowaniu – podawaj z ulubionymi dodatkami.

Dzisiaj mamy dla was propozycję kulinarną, do działania zaproście rodzeństwo i rodziców, pamiętajcie o higienie i bezpieczeństwie podczas przygotowywania posiłku.

SMACZNEGO