

ANIA STARMACH

Gofry

Co kupić?

250g mąki pszennej

250ml mleka

1 jajko

1 łyżka cukru

3 łyżki oleju

1 łyżeczka proszku do pieczenia

szczypta soli

Dodatkowo

cukier puder, bita śmietana lub świeże owoce do podania

Jak przygotować?

1. Oddziel żółtko od białka.
2. Wymieszaj z mlekiem, dodaj mąkę, proszek do pieczenia, olej, cukier, sól. Wymieszaj mikserem.
3. Osobno ubij białko.
4. Delikatnie wymieszaj białko z ciastem.
5. Mocno rozgrzej gofrownicę.
6. Nakładaj chochlą porcje ciasta i smaż około 3–4 minut, aż ciasto się przyrumieni.
7. Gotowe, jeszcze ciepłe gofry podawaj z cukrem pudrem, bitą śmietaną lub świeżymi owocami.