





Gofry

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 160 gramów
- drobny cukier - 1.5 łyżek
- sól - 1 szczypta
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 270 mililitrów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać do miski, dodać cukier, sól, stopioną Kasię, żółtka oraz 1/3 ilości mleka.
2. Składniki wymieszać różgą na gładką masę, dolewając stopniowo resztę mleka.
3. Ciasto odstawić na 10 minut.
4. W międzyczasie rozgrzać gofrownicę na maksymalną moc.
5. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, wymieszać ją delikatnie z ciastem.
6. Gofry piec przez około 5 - 7 minut, nakładając niewielką ilość ciasta.
7. W połowie czasu pieczenia gofrownicę lekko uchylić na 3 sekundy. Przed każdym kolejnym gofrem gofrownicę ponownie rozgrzać do maksymalnej temperatury.
8. Gofry studzić na metalowej kratce, ale najlepsze (chrupiące) są zaraz po upieczeniu. Posypać cukrem pudrem, posmarować bitą śmietaną, ułożyć owoce i polać sosem truskawkowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl