





Gofry

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez p. °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 1.5 szklanek
- jogurt - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- cukier - 2 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

do formy

- olej - 1 unit

dekoracja

- cukier puder - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Kasię włóż do rondelka i rozpuść.
2. Żółtka oddziel od białek i utrzyj z cukrem. Białka ubij z solą na sztywno.
3. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i przesiej.
4. Do miski włóż utarte żółtka, jogurt, mąkę i rozpuszczoną Kasię. Wszystko wymieszaj mikserem. Na koniec dodaj pianę z białek.
5. Gofrownicę rozgrzej i posmaruj olejem. Wlej porcję ciasta i rozsmaruj. Piecz aż gofry nabiorą złotego koloru.
6. Gotowe gofry podawaj same lub z marmoladą. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.

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