







przepisy.pl

GOFRY DOMOWE Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 5 minut  200 STOPNI °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 0.5 sztuk
- jajko - 3 sztuki
- mąka - 0.5 kilogramów
- mleko - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 0.5 szklanek

dodatki

- śmietana kremówka 30 % - 1 opakowanie
- brzoskwinie - 1 słoik
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

do posmarowania

- olej - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. WSZYSTKIE SKŁADNIKI ZMIKSOWAĆ NA GĘSTĄ MASE.
2. GOFROWNICĘ ROZGRZAĆ, POSMAROWAĆ LEKKO OLEJEM.
3. MAŁYMI PORCJAMI WLAĆ CIASTO - OKOŁO 4 ŁYŻEK - I PIEC 5 MINUT NA ŻŁOTY KOLOR.
4. ŚMIETANĘ UBIĆ Z CUKREM WANILIOWYM.
5. UPIECZONE GOFRY UDEKOROWAĆ BITĄ ŚMIETANĄ I BRZOSKWINIAMI POKROJONYMI W KOSTKĘ.

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