





Gofry Francuskie

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- mąka - 0.75 szklanek
- cukier - 3 łyżki
- mleko - 1.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- jajko - 6 sztuk
- śmietana 18% - 0.5 szklanek

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 5 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotowujemy cukier, szklankę mleka, Kasię i sól.
2. Zdejmujemy z ognia i dodajemy przesianą mąkę, mieszamy pilnując, aby nie zrobiły się grudki i odstawiamy do wystygnięcia.
3. Do wystudzonej masy dodajemy po jednym jajku, później pozostałe mleko i śmietanę.
4. Wymieszaną masę odstawiamy na godzinę. Smażymy na rozgrzanej gofrownicy.

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