








przepisy.pl

Gofry z bitą śmietaną i owocami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  w gofrownicy °C 

Sposób przygotowania:

1. Składniki połączyć ze sobą na gładką masę.
2. Gofrownicę posmarować olejem, upiec gofry. (porcja na około 6-8 gofrów).
3. Ubić kremówkę z cukrem pudrem.
4. Na gofra wyłożyć 2-3 łyżki kremówki, posypać owocami.

Składniki:

- jajko - 2 sztuki
- mąka - 2 szklanki
- olej - 0.5 szklanek
- mleko - 1.5 szklanek
- cukier - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- sól - 0.25 łyżeczek
- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- cukier puder - 0.3 szklanek
- owoce sezonowe - 1 unit

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