



Przepis na udane gofry :)

Składniki:

- 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej lub tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 2 łyżeczki cukru pudru lub cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego (lub 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii)
- 1/2 szklanki oleju roślinnego (np. słonecznikowego) lub roztopionego masła
- 2 jaja
- 1 szklanka mleka

Przygotowanie:

Rozpoczynamy od wymieszania składników suchych. Mąkę wsypać do miski, dodać proszek do pieczenia, sól, cukier, cukier wanilinowy. Wszystko wymieszać a następnie dodać jajka, olej roślinny oraz mleko. Zmiksować mikserem na gładką masę. Ciasto można odstawić na chwilę (na około 10 - 15 minut), nie jest to jednak konieczne. W tym czasie rozgrzać gofrownicę. Gofry piec przez około 3 - 3,5 minuty lub przez czas podany w instrukcji gofrownicy.

Gofry po upieczeniu możemy posypać cukrem pudrem i połączyć syropem klonowym, lub podawać z ulubionymi dodatkami.

Smacznego! :)