

(1) GOFRY w wykonaniu Norberta Nikiel z klasy 4c



Gofry - puszyste i chrupiące

Składniki

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 1,5 szklanki mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1/3 szklanki oleju rzepakowego
- 2 jajka
- szczypta soli



Przygotowanie

Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy je na sztywną pianę. Mąkę, mleko, olej, żółtka, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, cukier puder oraz sól wkładamy do miksera i dokładnie łączymy składniki, tak aby powstała jednolita i gładka masa. Do masy dodajemy pianę z białek i delikatnie mieszamy.

Porcje ciasta wylewamy chochelką na rozgrzaną gofrownicę i pieczemy około 3 minut na lekko rumiany kolor. Gofry studzimy na kratce i podajemy z ulubionymi dodatkami.

Przybliżony koszt potrawy to 21 zł.