

Przepis na chrupiące gofry

Składniki:

- 290 g mąki pszennej tortowej (około 2 szklanek)
- 500 ml mleka (około 2 szklanek)
- 2 łyżki cukru
- 80 ml oleju (około 1/3 szklanki)
- 2 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Wykonanie:

Do miski dajemy białka jaj, wsypujemy szczyptę soli i ubijamy na sztywno. Ubite białka zostawiamy na chwilę. Do następnej miski dajemy mąkę, proszek do pieczenia, cukier, olej i mleko, i wszystko mieszamy trzepaczką lub łyżką tylko tyle, żeby składniki się wymieszały i połączyły. Następnie dodajemy ubitą pianę z białek i delikatnie mieszamy.

Środek płytki gofrownicy smarujemy pędzelkiem olejem rzepakowy i nagrzewamy do odpowiedniej temperatury. Ciasto na gofry nabieramy np. chochelką (lub innym przyrządem) i nalewamy na sam środek płytek, tak żeby samo ciasto się rozlało po całej płytce gofrownicy. Jak ciasto rozleje się samo to gofry wyjdą ładniejsze, niż jak będziemy ciasto rozsmarowywać po powierzchni płytki. Zamykamy gofrownicę i pieczemy. U mnie czas pieczenia to 4 min. Czas pieczenia różni się w zależności od producenta i mocy gofrownicy. Po upieczeniu gofrów na złoty kolor wyciągamy je i przekładamy na kratkę do studzenia. Jak będziemy studzić gofry na talerzu, to od spodu podejdzie para i gofry zrobią się miękkie. Gofry pieczemy do wykończenia ciasta.

Gofry możemy jeść z cukrem pudrem (moje ulubione 😊) lub z bitą śmietaną, owocami itp.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

