

Gofry marchewkowe

Składniki:

- 150 g mąki pszennej
- 1 marchewka (około 100 g)
- 2 jajka
- 80 ml jogurtu naturalnego gęstego
- 150 ml mleka
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka zmielonego cynamonu
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 20 g orzechów włoskich
- szczypta soli



Wykonanie:

Do miseczki dajemy jajka, jogurt, mleko, miód płynny, czyli składniki mokre i wszystko dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy składniki suche, czyli mąkę, sól, cynamon, proszek do pieczenia i ponownie mieszamy. Na koniec dodajemy drobno posiekane orzechy włoskie oraz marchewkę, startą na tarce o grubych oczkach i mieszamy.

Ciasto wlewamy chochelką na nagrzanej gofrownicy i pieczemy. Oczywiście czas pieczenia jest uzależniony od naszej gofrownicy i od naszego upodobania, jakie lubimy gofry: więcej lub mniej spieczone.

Możemy podawać z cukrem pudrem, bitą śmietaną, itp.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

