

chrupiace gofry

Autor: **tota**Przepisów: **41** Ocena: **591**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka ziemniaczana, 200 g
- Mąka pszenna, 200 g
- cukier puder, 150 g
- mała torebka cukru wanilinowego
- masło śmietankowe (82%), 200 g
- jajka, 5 szt.
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- olej do posmarowania blach

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubić z cukrem pudrem, dodać jedną i drugą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wsypać cukier waniliowy, dodać stopione wystudzone masło, miksować dodając odrobinę wody tak, aby ciasto było gęstsze od naleśnikowego. Ciasto zostawić na 15 min w temperaturze pokojowej. W tym czasie nagrzać gofrownicę i posmarować olejem przy pomocy pędzelka. Piec na rumiano. Gofry wyjęte z gofrownicy podsuszyć, opierając je o coś (nie na leżąco). Podawać z bitą śmietaną, dżemem lub cukrem - pudrem. W oryginalnym przepisie było 250 g cukru, który zamieniłam na ok 150 g cukru pudru (jak dla mnie wystarczająco słodkie), oraz 1 łyżka proszku do pieczenia, zamieniłam ją niechcący na 1 łyżeczkę i też pięknie wyrosły. Wg mnie sukces jest w konsystencji ciasta ale bez gofrownicy o dużej mocy niestety się nie obejdzie. Jak ciasto będzie zbyt gęste gofry będą bardziej zbite. Ja delikatnie dodałam wody po pierwszej partii gofrow i te drugie były delikatniejsze. Z tej porcji wyszło mi chyba ok 10 gofrow.

Twoje notatki do przepisu: