

Gofry



Autor: smaker

Przepisów: 17 Ocena: 108



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 320 ml mleka
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 jajko
- 60 ml oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- ekstrakt waniliowy
- 1 łyżka cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubić za pomocą trzepaczki aż masa lekko zgęstnieje i zmieni kolor. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, mleko, sól, ekstrakt waniliowy i cukier. Całość wymieszać szybko na gładką masę.
- 2 Rozgrzać gofrownicę, nakładać porcje ciasta i piec do zarumienienia, przy mocy 1200 W około 7 minut. W trakcie pieczenia nie otwierać urządzenia.
- 3 Podawać z ulubionymi dodatkami np.: bitą śmietaną, owocami, konfiturą, cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: