

Gofry pokrzywowe na kefirze



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **458** Ocena: **4337**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Kefir - 350ml
- Jajka - 2szt
- Cukier - 3 łyżki
- Mąka pszenna - 200g
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Olej - 2 łyżki + do nasmarowania gofrownicy
- Pokrzywa - garść liści
- Do posypania - cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Pokrzywę dokładnie myjemy i siekamy.

Białka jaj ubijamy na sztywną pianę. Żółtka ucieramy z cukrem. Do żółtek dodajemy kefir, olej, proszek, mąkę, pokrzywy i mieszamy trzepaczką. Na końcu dodajemy ubite białka i delikatnie mieszamy.

Porcje ciasta wylewamy do nasmarowanej gofrownicy. Musi być bardzo dobrze nagrzana. Pieczemy, aż ciasto będzie ładnie przyrumienione i będzie odchodzić od brzegów.

Podajemy na ciepło, posypane cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: