

GOFRY-sprawdzone!



Autor: **antena28**
Przepisów: 28 Ocena: 2241

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka -25 dag.
- jajka 2 szt.
- cukier 1/4 szklanki
- cukier waniliowy 1/2 opakowania
- mleko 200 ml.
- zimna woda (może być gazowana) 200ml.
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Jako dodatek do gofrów -polecam krem do karparki(budyniowy Dr.Oetker)wówczas potrzebne będzie jeszcze 400ml. zimn
- do ciasta będzie potrzebny jeszcze olej ok 30ml.-kieliszek

Sposób przygotowania:

- 1 Do wysokiego naczynia wsypujemy mąkę,2żółtka,cukier waniliowy i zwykły oraz wodę i mleko-wszystko razem miksujemy .
- 2 Następnie wlewamy olej i znowu miksujemy.
- 3 Do innego naczynia wlewamy białka (2 szt.)dodajemy szczyptę soli i ubijamy na sztywną pianę.
- 4 Do wcześniej przygotowanego ciasta dodajemy ubite białka i delikatnie mieszamy.Odstawiamy ciasto na kilka minut(żeby sobie po oddychało) Rozgrzewamy gofrownicę (ja smaruję gofrownicę pędzelkiem namoczonym w oleju)wlewamy ciasto i ok. 5 min. smażymy
- 5 Po usmażeniu gofry ustawiamy w pozycji pionowej,opierając o coś.
- 6 KREM: do naczynia wlewamy ok. 400ml. zimnego mleka i wsypujemy zawartość torebki z kremem- miksujemy ok. 3 min
- 7 Na gofry nakładamy krem możemy też na krem dodać łyżeczkę dżemu truskawkowego-SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: