

Gofry - wychodzą w gofrownicy o mniejszej mocy



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **183** Ocena: **1566**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mleko - 1 szklanka
- Mąka - 250g
- Cukier - 1/4 szklanki
- Olej - 1/5 szklanki
- Cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- Proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczki
- Jajko - 2 szt
- Szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Jak już pisałam we wcześniejszym wpisie mam leciwą gofrownicę o niedużej mocy. Kilka razy gofry mi się nie udały, ale z tego przepisu wychodzą zawsze!

jajka lekko ubijamy trzepaczką. Dodajemy przesianą mąkę i pozostałe składniki. Wlewamy na gorącą gofrownicę i pieczemy do momentu, w którym otwiera się bez problemu i ciasto ładnie odchodzi.

Podajmy z ulubionymi dodatkami - u mnie z serkiem waniliowym i owocami



Twoje notatki do przepisu: