

Gofry z musem truskawkowym

Autor: **pylda**Przepisów: **9** Ocena: **94**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 2 i pół szklanki
- mleko 3,2%, 2 szklanki
- jajka, 2
- cukier puder, 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- olej, 1/3 szklanki
- sól, szczypta
- truskawki, pół kg
- maślanka, pół szklanki
- cukier, 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać wraz z cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia. Dodać mleko i żółtka z jajek oraz olej.
- 2 Wszystko zmiksować.
- 3 Białka ubić na sztywno i dodać do masy ręcznie mieszając.
- 4 Rozgrzać gofrownicę.
- 5 Piec gofry około 4 minuty.
- 6 Mus truskawkowy - truskawki mocno zmiksować z cukrem i maślanką.
- 7 Smacznego !

Twoje notatki do przepisu: