

Gofry z serka wiejskiego z dodatkiem mąki owsianej



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **166** Ocena: **1397**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Serek wiejski - 200g
- Olej - 3 łyżki
- Mąka owsiana - 25g
- Mąka tortowa - 80g
- Cukier - 30g
- Sól - szczypta
- Jajka - 2
- Mleko - 2 łyżki
- Proszek do pieczenia - pół łyżeczki
- Ulubione dodatki

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubijamy lekko trzepaczką. Dodajemy serek, olej, cukier, mąki, sól, proszk i mleko. Wszystko razem dokładnie mieszamy.

Nakładamy ciasto do nagrzanej gofrownicy. Nie dawajcie dużo ciasta, bo ładnie rośnie i może wylać się z boku gofrownicy, tak jak u mnie ;)

Z tej porcji powinno wyjść spokojnie 7 lub 8 gofrów.

Można podawać z pudrem, sosem klonowym, dżemem lub owocami. Ja najbardziej lubię wersję z serkiem waniliowym i owocami.

Po rozpiskę wartości odżywczych zapraszam na mojego bloga :)

Twoje notatki do przepisu: