

# Torcik z gofrów :)



Autor: **gogusia**  
Przepisów: **241** Ocena: **8418**

3-4 os. 60 min łatwe tanie

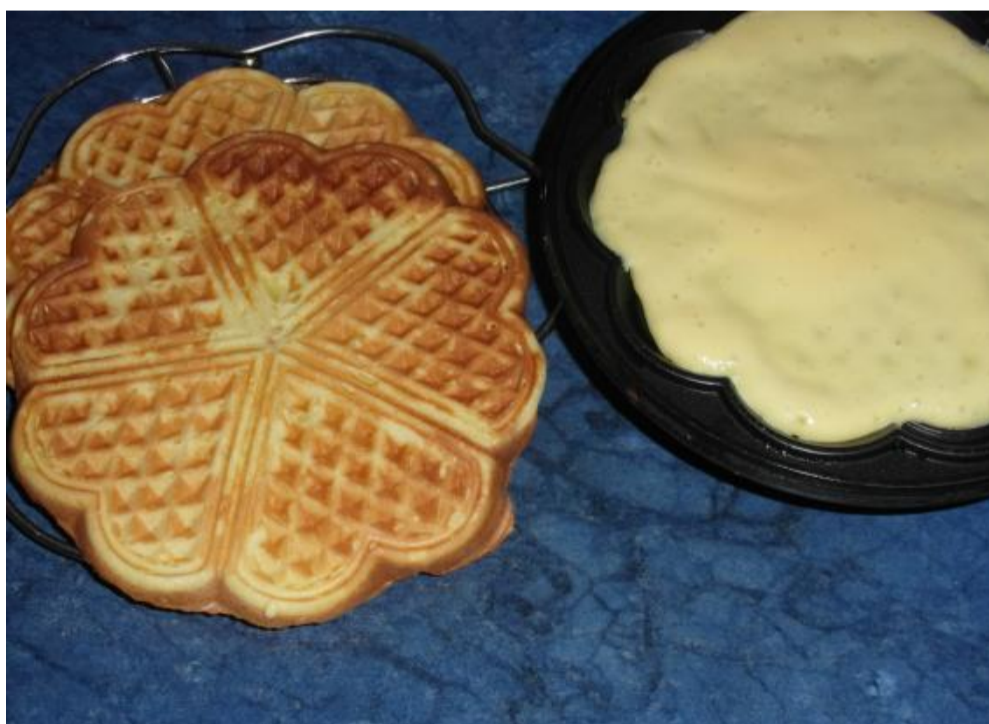


## Składniki:

- 4 jajka
- 3 łyżki cukru
- 6 łyżek mąki pszennej
- 4 łyżki oleju
- 4 łyżki śmietany
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- 500 g śmietanki tortowej 36 %
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka żelatyny

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto na gofry:  
ubić pianę na sztywno z cukrem, do żółtek dodać olej i śmietanę też ubić, dodać do białek, przesiać mąkę z proszkiem delikatnie wymieszać jak za gęste można dodać 2-3 łyżki wody gazowanej.  
Upiec gofry.



- 2 Żelatynę rozpuścić w 2 łyżkach gorącej wody i przestudzić.  
Śmietankę ubić na sztywno z cukrem, dodać letnią żelatynę, wymieszać, smarować gofry układając je jeden na drugim.  
Wstawić do lodówki by masa dobrze zastygła, podawać oproszone cukrem pudrem lub owocami.  
SMACZNEGO :)



Twoje notatki do przepisu: