




Gofry jaglane



 4 porcje  20 min


Składniki


- 2 jajka
- 80g mąki jaglanej
- 60g mąki ziemniaczanej
- 120ml pełnotłustego mleka
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 2 łyżki cukru lub ksylitolu
- mała łyżeczka sody
- szczypta soli


Przygotowanie

 Wszystkie składniki ciasta należy dokładnie zmiksować w robocie na jednolitą masę.

 20 sek  6

 Ciasto odstawić na 5-10 min, aby odpoczęło.

 Gofrownicę nasmarować tłuszczem i równomiernie rozłożyć ciasto. Piec przez około 3-3,5 min lub zgodnie z instrukcją urządzenia.

 Podawać z ulubionymi dodatkami.