









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 zmixować 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.