

Gofry na słodko

6+ porcji 30 min

Składniki

- 320 g mąki pszennej
- 400 ml mleka
- 50 ml wody gazowanej
- 1 łyżka stołowa cukru pudru
- 2 jaja (oddzielić żółtka od białek)
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1/3 szklanki oleju rzepakowego (do smarowania gofrownicy)

Przygotowanie

1. W naczyniu założyć motylek. Wbić białka z jajek i ubić na pianę - 1 minuta, prędkość 4. Ubite białka przełożyć do szklanej miski.
2. Do naczynia z motylkiem dodać wszystkie pozostałe składniki i wymieszać ze sobą - 1 minuta, prędkość 3.
3. Przelać do szklanej miski z białkiem i wymieszać drewnianą łyżką na jednolite ciasto.
4. Ciasto pozostawić na 15 minut aby odpoczęło.
5. Ciasto nakładać na rozgrzana gofrownicę. Piec gofry około 4 min lub czas podany w urządzeniu (w zależności od gofrownicy i jej temperatury).

6 Gotowe gofry studzić na blaszce lub metalowej kratownicy.

7 Podawać z ulubionymi dodatkami.