










## 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

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



Gotowe gofry studzić na blaszce lub metalowej kratownicy.

---



Podawać z ulubionymi dodatkami.