



Gofry wytrawne (z ziołami)

6+ porcji 35 min

Składniki

- 300 g mąki pszennej
- 500 ml mleka
- 2 jaja (oddzielić żółtka od białek)
- ½ szklanki startego, twardego sera (może być starty parmezan lub cheddar)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki soli
- 1/3 szklanki oleju
- drobno posiekane, świeże zioła – bazylia, szczypiorek, natka pietruszki

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 (oprócz ziół) i wymieszać ze sobą - 1 minuta, prędkość 3.
- 3 Zmiksowane ciasto połączyć z białkami, drobno posiekanymi ziołami mieszając drewnianą łyżką aż wszystkie składniki się idealnie ze sobą połączą.
- 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).



Gotowe gofry studzić na blaszce lub metalowej kratownicy.



Podawać z ulubionymi dodatkami - jajkiem sadzonym, bekonem, guacamole, twarożkiem...