

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).

6 Gotowe gofry studzić na blaszce lub metalowej kratownicy.

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