

Gofry na jogurcie naturalnym

Autor: **ElMar**Przepisów: **281** Ocena: **3404**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 3 jajka
- 80 ml oleju
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka jogurtu naturalnego
- 2 szklanki mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielić żółtka od białek. Do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę. Resztę składników zmiksować na jednolitą masę. Dodać połowę piany z białek i delikatnie wymieszać. Łyżką dodać drugą porcję piany i jeszcze raz delikatnie wymieszać. Piec do zarumienienia.

Gotowe można podawać z bitą śmietaną i owocami lub z cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: