

Gofry na wodzie gazowanej

Autor: **pyszotki-pl**Przepisów: **42** Ocena: **432**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2,5 szklanki mąki
- 2 szklanki wody gazowanej lub mocno gazowanej
- 2 jajka
- 1/3 szklanki oleju
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 3 łyżki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypujemy suche składniki i mieszamy. Żółtka oddzielamy od białek i ubijamy białka w oddzielnym naczyniu na sztywną pianę. Do suchych składników dajemy wodę gazowaną oraz żółtka i wszystko ze sobą miksujemy. Następnie wlewamy olej i miksujemy na najniższych obrotach aż masa będzie gładka. Na koniec przekładamy ubitą pianę i mieszamy delikatnie przy pomocy trzepaczki. Rozgrzewamy gofrownicę i wylewamy porcję ciasta na kratkę. Pieczemy tak jak mamy w instrukcji gofrownicy. Dekorujemy wg uznania i zajadamy.

Smacznego :) Zapraszam na blog www.pyszotki.pl



Twoje notatki do przepisu: