

Gofry z dżemem.



Autor: Jan16

Przepisów: 8 Ocena: 63



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka wrocławska 200 g
- cukier kryształ 1 łyżka
- cukier waniliowy 1 opakowanie
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- szczypta soli
- mleko 1 szklanka
- dżem owocowy 250 g
- jajka 3 sztuki
- masło 1 łyżka
- olej - do posmarowania

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki czyli jajka, mąka, tłuszcz, cukier, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, sól po kolei wrzucamy do miski, dokładnie mieszamy. Następnie dolewamy tyle mleka, aby uzyskać ciasto gęstsze niż na naleśniki. Odstawiamy przygotowane ciasto na ok. 30 min.



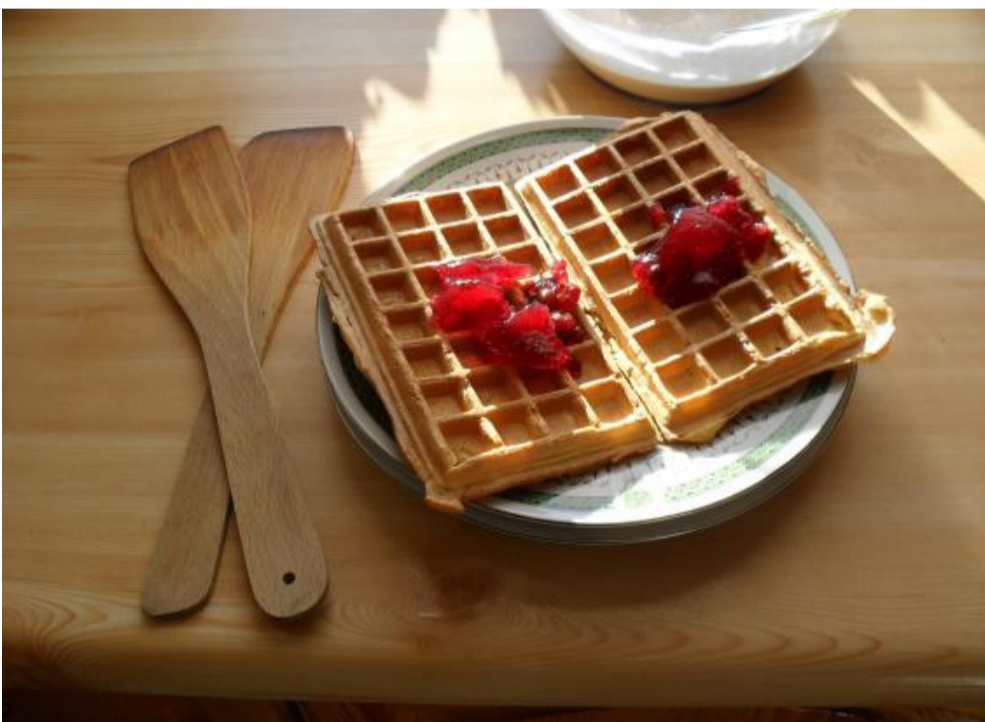
- 2 Gofrownicę rozgrzewamy i smarujemy olejem.



- 3 Przygotowane ciasto nalewamy na gorąca gofrownicę (ok. trzech łyżek), zamykamy i pieczemy 3 - 5 min.



- 4 Gofry podajemy na ciepło posmarowane dżemem ...



- 5 lub posypujemy cukrem pudrem (wg uznania). SMACZNEGO !.



Twoje notatki do przepisu: