

Chrupiące gofry

Ciasto :

- mąka wrocławska
- proszek do pieczenia
- sól
- 2 jajka

Sposób przygotowania :

- Rozgrzać gofrownicę na całą jej moc. Można pod nią rozłożyć papier do pieczenia (dzięki temu spływające ciasto będzie później łatwiej posprzątać).
- Przesiać mąkę, proszek do pieczenia i sól, a następnie razem wymieszać.
- Ubić dokładnie jajka. Dodać do nich cukier, mleko i olej.
- Następnie dodać suche składniki do mokrych i delikatnie wymieszać drewnianą łyżką aż do ich całkowitego połączenia.
- Ciasto nabierać chochlą ($\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ szklanki) i rozprowadzać na całej powierzchni gofrownicy.
- Gofry piec około 3 do 3,5 minuty - powinny być chrupiące i mieć złoty kolor.
- Spożywać od razu lub włożyć do wcześniej nagrzanego pieca, by ochronić przed wystygnięciem.
- Podawać z ulubionymi dodatkami np. dżemem, świeżymi owocami lub bitą śmietaną.



<https://basiazsercem.pl/przepis/chrupiace-gofry>