



Gofry

Składniki

- 375 g Mąki Basi Extra Wypiek
- 300 ml szklanki mleka
- 125 ml oleju roślinnego
- 10 g cukru pudru
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 2 jajka
- Szczypta soli
- Świeże owoce

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Wsyp mąkę do miski, dodaj proszek do pieczenia, ekstrakt z wanilii, olej, cukier oraz sól. W osobnej misce oddziel żółtko od białka i wymieszaj je z mlekiem. Przelej składniki do jednej miski i połącz je ze sobą za pomocą miksera. W osobnej misce ubij białko. Następnie delikatnie połącz białko z powstałym ciastem. Za pomocą chochli nakładaj porcję na rozgrzaną gofrownicę i smaż ok. 4 min, aż ciasto nabierze złotego koloru. Pokrój świeże owoce, a następnie podaj je z ciepłymi goframi.