



Gofry z mąki żytniej

Składniki

Ciasto

- 1,5 szklanki mąki Basia Żytniej
- 1,5 szklanki mleka
- Łyżeczka proszku do pieczenia
- Łyżeczka ksylitolu
- 2 jajka
- Pół szklanki oleju roślinnego
- Szczypta soli
- + ulubione dodatki: sezonowe owoce, cukier puder

Sposób przygotowania

Ciasto na gofry

Oddziel białka od żółtek. Ubij białka na sztywną pianę i dodaj szczyptę soli. Suche składniki wymieszaj w misce, dodaj do nich żółtka, mleko, olej. Wymieszaj tak, aby miały spójną konsystencję. Do wymieszanych składników dodaj białka i delikatnie wymieszaj. Tak przygotowane ciasto możesz umieścić za pomocą łyżki w gofrownicy. Gofry piecz tak długo, aż nabiorą złotego koloru. Pozostaw do wystudzenia i podawaj z ulubionymi dodatkami. Smacznego :).