



Cienkie gofry

Składniki

Ciasto na gofry

- 2 szklanki Basi Wrocławskiej
- 2 szklanki mleka 2%
- 1/3 szklanki oleju
- 2 jajka
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- Szczypta soli

Polewa szpinakowa

- 150 g liści szpinaku
- Pół litra wody
- Szklanka cukru
- 3 łyżki mleka

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki ciasta, oprócz białek należy zmiksować na gładką masę. Po 15 minutach do masy należy dodać pianę z białek, ubitą na sztywno. Z tak przygotowanego ciasta usmażyć bardzo cienkie, rumiane gofry lub gofry o standardowej długości przekroić wzdłuż.

Szpinak zagotować w osłodzonej jedną łyżeczką wodzie. Gotować ok. 20 min. czyli do czasu, kiedy szpinak wydzieli jak najwięcej soku i zabarwi wywar na zielono.

Po gotowaniu odcedzić. Następnie zielony płyn ponownie wstawić na palnik, zagotować z pozostałą ilością cukru i mlekiem. Redukować do czasu, aż masa będzie bardzo gęsta. Polać gofry masą. Smacznego!