



Chrupiące gofry

Składniki

Ciasto

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

Sposób przygotowania

Chrupiące gofry

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 lub według instrukcji producenta. Gofry 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 bita śmietaną.