

Gofry kakaowe z gruszkami



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 szt.
gruszki	2-3 dojrzałe
cukier	migdałowy 1 łyżka
sól	szczypta
olej orzechowy	2,-3 łyżki
kefir	1 szkl.
mleko	1 szkl.
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
mąka pszenna	2,5 szkl.
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wybić dwa jajka, dodać szczyptę soli, mleko, olej oraz cukier migdałowy. Dosypać mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia i kakao - wszystko zmiksować na gęste ciasto.
- KROK 2 Następnie obrać dojrzałe aromatyczne gruszki i zetrzeć na największych oczkach tarki.
- KROK 3 Dodać do ciasta i wymieszać. Gdyby ciasto stało się zbyt rzadkie, dodać nieco mąki.
- KROK 4 Rozgrzać gofrownicę, porcjami nakładać ciasto i piec 3-5 minut w zależności od mocy urządzenia.
- KROK 5 Podawać z twarogiem waniliowym albo z dowolnym kremowym jogurtem.

