

Gofry lekkie i chrupiące



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól	1 szczypta
jajko	2 sztuki
olej	1/3 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka	2 szklanki
mleko	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzać gofrownicę. Wszystkie składniki oprócz białek ubić mikserem na gładką masę. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z ciastem. Piec w gofrownicy na rumiano - około 2-3 minut, podawać z bitą śmietaną lub ulubionymi dodatkami.