

## Mini gofry ze śmietaną i czekoladą



### BETINA#45



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto

<b>mąka pszenna</b>	1,5 szkl
<b>cukier</b>	3 łyżeczki
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżka
<b>proszek do pieczenia</b>	1,5 łyżeczki
<b>sól</b>	szczypta
<b>jajka</b>	2
<b>olej</b>	1/2 szkl
<b>mleko</b>	1,5 szkl

### Dodatkowo

<b>śmietana kremówka</b>	
<b>czekolada mleczna</b>	1/2 tabliczki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać szczyptę soli, cukier i cukier waniliowy. Następnie dodać żółtka jajek, mleko i olej. Całość dokładnie zmiksować na gładką masę. Pozostałe białka jajek ubić na pianę i dodać do masy, ponownie wymieszać. Gofrownicę (na mini gofry) mocno rozgrzać. Nakładać ciasto i piec 3-4 min (czas zależy też od gofrownicy). Gotowe i jeszcze ciepłe gofry podawać z ubitą kremówką i rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą.