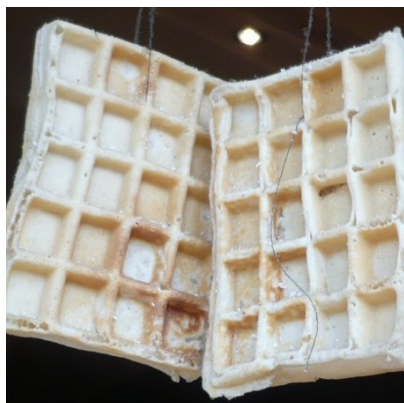


Gofry



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
jaja	4 szt
mleko	0,4 l
masło	15 dag
cukier	30 dag
proszek do pieczenia	20 g
cukier waniliowy	1 torebka
aromat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja utrzeć z cukrem na masę, a następnie stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem, mleko, roztopione masło i pozostałe składniki. Całość dokładnie wymieszać.

Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany.

Gofry należy smażyć w rozgrzanej gorfownicy.

Do ciasta można dodać kakao lub sok z cytryny wg własnego uznania i smaku.

Gofry można podawać z dżemem, bitą śmietaną lub cukrem pudrem.