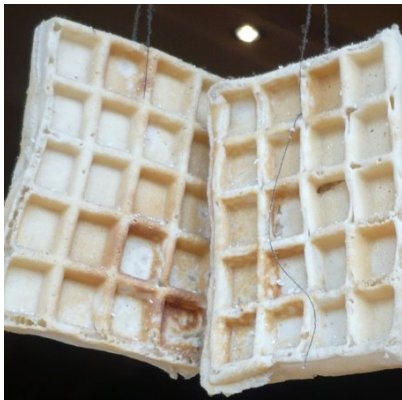


GOFRY



ANNA213



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanka
mleko	2 szklanka
olej	1/3 szklanka
cukier puder	2 łyżki
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
masłołyżka	1 łyżka
jajko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzać gofrownicę posmarowaną masłem .Wszystkie składniki oprócz białek ubić mikserem na gładką masę. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z ciastem. Śmietankę kremówkę dokładnie ubić. Udekorować śmietaną . .Na wierzchu poukładać ulubione owoce z puszki lub świeże. Na wierzch można poleać rozpuszczoną czekoladą. Przepis prosty, a efekt wspaniały.