

Lemoniadowe gofry



CBETI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
jajko	4 szt.
cukier kryształ	3 łyżki
roztopione masło	75 g
cukier puder	100 g
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
oranżada	750 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki wsypujemy mąkę, robimy wgłębienie, dodajemy jajka i cukier kryształ. Mieszymy drewnianą łyżką, następnie wlewamy lemoniadę, wymieszać. Dodajemy proszek do pieczenia i stopione masło, dokładnie wymieszać. Upiec gofry. Jeszcze ciepłe posypać cukrem pudrem.