

Gofry drożdżowe

Na 4 gofry w silikonowych foremkach do piekarnika z Lidla. Przygotować dzień wcześniej.

Składniki

- 3/4 szklanki mleka
- 4 łyżki dobrego masła (lub 4 łyżki oleju)
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- szczypta soli
- 2/3 łyżeczki suchych drożdży (3 g) lub 6 g drożdży świeżych
- 1 duże jajko

Przygotowanie

- Mąkę przesiać, wymieszać z cukrem waniliowym i solą
- Masło rozpuścić w mleku, na małym ogniu (nie może być gorące, by nie zabiło drożdży).
- W ciepłym mleku z masłem rozpuścić drożdże.
- Ubić suche składniki z mlekiem mikserem.
- Dodać jajko i ponownie wyrobić mikserem
- Przykryć folią, wstawić do lodówki na noc (12-24 h).
- Nakładać do dobrze rozgrzanej gofrownicy.

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

<https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:gofry:drozdzowe>

Last update: **2021/01/17 18:02**

