

Gofry ze szpinakiem

Ze strony:

- <https://nietylkopasta.pl/gofry-ze-szpinakiem/>
- <https://nietylkopasta.pl/wytrawne-gofry/>

Ilość porcji: około 10-12 gofrów, w zależności od wielkości Przygotowanie: 20 minut

Składniki

- 1 szklanka mąki
- 3/4 szklanki mleka
- 200 g liści szpinaku (możesz użyć mrożonego)
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie

- Do blendera włóż liście szpinaku świeżego lub mrożony szpinak, dodaj olej i zblenduj na jednolitą masę bez grudek. Jeśli używasz szpinaku mrożonego najlepiej go rozmrozić całkowicie lub przynajmniej częściowo, bo już częściowe rozmrożenie umożliwi Ci zblendowanie wszystkiego.
- Do szpinaku dodaj mąkę, mleko, jajko, proszek do pieczenia i 1 łyżeczkę soli.
- Wszystko bardzo dokładnie wymieszaj aby ciasto było gęste i nie miało grudek.
- Rozgrzej gofrownicę i dopiero wtedy nalewaj porcje ciasta. Czas ich pieczenia zależy od Twojej gofrownicy, moje gofry są gotowe już po 4 minutach.

From:

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

Permanent link:

https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:gofry:ze_szpinakiem

Last update: **2021/01/07 20:13**

