

Gofry

Słodkie

<https://niziak.spox.pl/przepis-na-gofry/>

Z połowy porcji wystarcza na 1 foremkę silikonową z Lidla (4 gofry). Mieszane mieszadłem K. Pieczone w 200 stopni, nagrany piekarnik, góra/dół.

Składniki

- 300g / 150g mąki pszennej
- 10g / 5g proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 75g / 17g cukru pudru
- 500ml / 250 ml mleka (np owsiane Inka)
- 2 jaja / 1 jajo rozmiar M
- 100g / 50g rozpuszczonego masła

Przygotowanie

1. Masło rozpuść w garnuszku.
2. Wszystkie składniki wymieszaj w misce, ciasto powinno mieć konsystencję dość gęstą.
3. Tak przygotowane ciasto odstaw na 60 minut w ciepłe miejsce, najlepiej przykryj miskę folią spożywczą.-
4. Ciasto nakładaj do nagrzanej gofrownicy lub foremek do gofrów. Zamknij gofrownicę i piecz przez 5-7 minut w zależności od mocy urządzenia i pożądanego stopnia wypieczenia.
5. Gotowe gofry posyp cukrem pudrem. Możesz podawać je z owocami, dżemem lub innymi słodkimi dodatkami.

From:

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

Permanent link:

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

Last update: **2021/01/17 18:06**

