

Przepis na gofry



Potrzebne produkty:

- 2 szklanki m?ki
- 2 jajka
- 2 ?y?ki proszku do pieczenia (?y?ki sto?owe)
- 1 i p?o? fili?anki ?wie?ego mleka
- 1/3 szklanki t?uszczu (olej/mas?o)
- 2 - 3 ?y?ki cukru
- 1/2 ?y?eczki soli
- Wanilia

Je?li masz wi?cej dzieci, mo?esz zrobi? podw?jn? porcj?.

Spos?b przygotowania:

Wymieszaj wszystkie suche sk?adniki w wygodnej misce i ubij jajka, mleko i olej w osobnej misce. Dobrze wymieszaj obie mieszanki, a nast?pnie dodaj mas? jajecz? do miski z suchymi sk?adnikami. Delikatnie wymieszaj i masa na gofry jest gotowa.

Rozgrzej gofrownic?, posmaruj j? odrobin? oleju i za pomoc? du?ej ?y?ki lub ma?ej chochli wlej cz??? masy do urz?dzenia. Piecz zgodnie z instrukcj? producenta urz?dzenia (a? gofry b?d? ?adnie z?otobr?zowe).