

Przepis na gofry

Potrzebne produkty:

- 2 szklanki maki
- 2 jajka
- 2 łyżki proszku do pieczenia (łyżki stołowe)
- 1 i pół filiżanki wieżego mleka
- 1/3 szklanki tłuszczu (olej/masło)
- 2 - 3 łyżki cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- Wanilia

Jeśli masz więcej dzieci, możesz zrobić podwójną porcję.

Sposób przygotowania:

Wymieszaj wszystkie suche składniki w wygodnej misce i ubij jajka, mleko i olej w osobnej misce. Dobrze wymieszaj obie mieszanki, a następnie dodaj maso jajeczne do miski z suchymi składnikami. Delikatnie wymieszaj i masa na gofry jest gotowa.

Rozgrzej gofrownicę, posmaruj ją odrobiną oleju i za pomocą dużej łyżki lub małej chochli wlej czystą masę do urządzenia. Piecz zgodnie z instrukcją producenta urządzenia (a gofry bądź ładnie zotobrzone).