

NAJLEPSZY PRZEPIS NA EKSPRESOWE GOFRY

„Uwielbiam gofry z tego przepisu. Są chrupiące i przede wszystkim bardzo szybkie. Nie wymagają ubijania jaj, a ich przygotowanie trwa zaledwie kilka minut”



SKŁADNIKI:

- 2 jajka
- 2 szklanki mąki
- ½ szklanki oleju /rozpuszczonego masła
- 1 i ¾ szklanki mleka
- 4 łyżki cukru
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki soli

PRZYGOTOWANIE:

- **WERSJA BARDZO PROSTA I SPRAWDZONA:** Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, tak aby ciasto miało konsystencję bardzo gęstego jogurtu. Wrazie potrzeby dodać odrobinę mleka lub mąki.
- **WERSJA NIECO BARDZIEJ PRACOCHŁONNA:** Ubić jaja z cukrem. Resztę składników wymieszać i delikatnie dodać ubite jaja.

UWAGA: Gofry studzimy na kratce.

Kategoria: WYPIEKI, MAKA, KUCHNIA MACZNA