GOFRY NA JAJKACH



„Przepis na te gofry dostałam od mojej teściowej. Smakują jak te z nad morza. Podawajcie z bitą śmietaną i owocami. Mniam!"

SKŁADNIKI:

- 2 jajka
- 2 szklanki mleka
- 2 szklanki mąki
- ½ szklanki oleju
- 2 łyżki cukru
- Olejek śmietankowy(można pominąć)

PRZYGOTOWANIE:

- Białka oddzielić od żółtek i ubić, na końcu dodać cukier i ubijać jeszcze przez chwilę.
- Resztę składników tj. Mąka, mleko, żółtka, olej i olejek dobrze wymieszać np. mikserem. Na końcu dodać ubite białka z cukrem i delikatnie wymieszać,
- Piec w gofrownicy na złoty kolor i studzić na kratce.