

## Chrupiące gofry

Czas przygotowania: 20 minut

Czas pieczenia: ok. 25 minut

Liczba porcji: 12 gofrów

Kaloryczność kcal: 180 w 1szt.

### Składniki:

2 niepełne szklanki mąki pszennej - 300 g

1,5 szklanki mleka

1/3 szklanki oleju - 80 g

3 średnie jajka

łyżeczka proszku do pieczenia

łyżeczka cukru

szczypta soli



Z podanej porcji wychodzi 12 standardowej wielkości gofrów.

Dodatki do gofrów: cukier puder, konfitury, świeże owoce, krem czekoladowy, bita śmietana..

Jajka i mleko wyjmij wcześniej z lodówki. Mleko możesz nawet lekko podgrzać.

### Wykonanie:

Oddziel białka od żółtek. Białka umieść w suchej i czystej metalowej lub szklanej misce. Żółtka zaś umieść w drugim naczyniu. Do naczynia z żółtkami wlej też lekko ciepłe mleko oraz dodaj 1/3 szklanki oleju roślinnego o delikatnym i neutralnym smaku. Może to być olej rzepakowy, ryżowy lub olej z pestek winogron. Na koniec wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.

Całość wymieszaj dokładnie przy pomocy miksera na gładkie ciasto.

Chrupiące gofry to świetny pomysł na śniadanie, deser lub na pyszną kolację. Jeśli lubicie gofry, to gwarantuję Wam, że znikną w kilka minut od razu po wyjęciu z gofrownicy. Dlatego polecam przygotować wcześniej dodatki do gofrów, by każdy mógł sobie od razu zjeść gorącego jeszcze gofra z ulubionymi owocami, czy bitą śmietaną.